Oecnn.
1862,12

…on. Weinkenner
1862 n

Schuman. del. Clar. sc.

Der Weinkenner.

Ein

Unterricht

über

Vaterland, Natur, Handel, Verbesserung und Verfälschung der Weine;

ingleichen

über den Genuß derselben

in

Beziehung auf körperliche Beschaffenheit, Lebensart und Alter.

Mit einem Kupfer.

Berlin, 1800.
Bei Oehmigke dem Jüngern.

(Preis, geheftet 16 Gr.)

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Oec. 9. All. 2, n 30

Inhalt.

Seite

Geschichte und Beschreibung des Weinstocks, seiner Früchte und seines Anbaues ; ; 1
Weinbereitung und Weingährung ; ; ; 18
Nähere Kenntniß der Weine, ihres Vaterlandes, ihrer Preise, und des Handels, der damit getrieben wird ; ; ; ; ; ; 29
Weinproben ; ; ; ; ; ; ; 131
Verbesserung des Weins ; ; ; ; 145
Verbesserung des zähen Weins ; ; ; 155
Wie man krankem Weinen helfen kann ; ; 156
Verbesserung des trüben Weins ; ; ; 158
Wenn der Wein aufgestanden und trübe geworden 160
Wie man aus einem schlechten Weine einen guten geistigen Wein bereiten könne ; ; ; 161
Ein anderes Mittel, einen geringen Wein gut zu machen ; ; ; ; ; ; ; 166
Den Wein stark zu machen ; ; ; ; 167
Wie man einen alten sauern Wein wieder gut machen kann ; ; ; ; ; ; 168
Süßen Wein zu machen ; ; ; ; ; 169
Rothfarbigen Wein schön und gut zu machen ; 169

Seite

Rothen Wein zu machen 170
Wie man dem Weine einen guten Geschmack geben kann 170
Wenn ein Wein seine Kraft verloren hat 171
Wenn sich ein Wein im Fasse bricht 172
Wenn sich der Wein im Geschirre bricht 173
Wenn der Wein bleich geworden, wie ihm zu helfen sey 174
Wenn gut Wein abzulassen ist 175
Daß der Wein nach dem Ablassen beständig bleibt 176
Wie man den Wein viele Jahre lang erhalten kann, ohne kahnig zu werden 177
Zu verhindern, daß der Wein nach dem Abzapfen nicht kahnig werde 178
Zu erkennen, ob ein Wein mit Branntwein verfälscht sey 179
Das Schönen mit Hausenblase 179
Erhaltung der Weine 180
Wann und wem ist das Weintrinken nützlich 182

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Geschichte und Beschreibung des Weinstocks seiner Früchte und seines Anbaues.

Unter allen Getränken ist unstreitig der Wein das erste und edelste. Schon seit Jahrtausenden ertönte sein Lob von allen Zungen, die ihn kosteten und seine Kraft empfanden. Einstimmig preiset man ihn als den Sorgenbrecher, den Freudengeber, den Erneuerer der Kräfte des Geistes und Leibes.

Er ist die Seele der gesellschaftlichen Fröhlichkeit, er verscheucht feindselige Gesinnungen und Mißtrauen, und schließt die Herzen zu gegenseitiger Vertraulichkeit auf. Bei dem Becher dieses Göttertranks vergißt der Traurige seines Kummers, der Arme dünkt sich mächtig

und reich, den Weisen erwärmt er für große Thaten und Gedanken, und den Dichter begeistert er zu Hochgesängen. Was ist das Leben, sagt Sirach, wo kein Wein ist? —

Das ursprüngliche Vaterland des Weinstocks ist die wärmere Gegend von Asien. Von da kam er erst nach Griechenland, dann nach Italien, Frankreich und in die übrigen europäischen Länder.

Noah war, nach der mosaischen Urkunde, der erste, der sich nach der großen Ueberschwemmung mit dem Baue dieses Gewächses beschäftigte. Die Juden hatten beträchtliche Weinberge in Palästina. Bei ihnen waren die Weine von Sorec, Sebama, Jazer, vom Libanon, von Tyr berühmt. Ezechiel spricht von dem Wein von Chelbon, als einem der köstlichsten. Auch Athenäus und Strabo erwähnen dieses Weins.

In Egypten soll Osiris den Weinstock pflanzen, und aus den Trauben Most zu bereiten gelehrt haben; man drückte ihren Saft in einen Becher und trank denselben.

Den Griechen scheint zur Zeit des Cecrops der Wein noch nicht bekannt gewesen zu

seyn, denn er bediente sich bei seinen Opfern des Wassers; aber zur Zeit des trojanischen Krieges wurde der Wein von Männern und Weibern getrunken. Bacchus lehrte ihnen den Bau der Reben, und die Kunst, den Saft aus den Trauben zu pressen. Unter allen hatte der Wein von Chios den größten Ruf. Virgil, Horaz, Plinius, u. a. erschöpfen sich in seinem Lobe. Die Weine von Chios, sagt Athenäus, befördern die Verdauung, machen fett, sind wohlthätig; sie haben den ersten Rang unter allen auf der Erde.

Saturnus brachte den Weinbau nach Italien, indessen waren unter dem Romulus und Numa die Weinberge noch selten, aber Kato, der Zensor, beförderte ihren Anbau. Unter August war der Falerner, und vorzüglich der aus der Campanie, berühmt. Petron spricht von hundertjährigem Falerner, Plinius von zweihundertjährigem Wein, der die Consistenz des Honigs hatte, und mit heißem Wasser fließend gemacht wurde.

Zum Beschneiden des Weinstocks gab, nach dem Hyginus, ein Ziegenbock, nach dem Pausanias aber ein Esel, die Veran-

lassung, indem er den Weinstock abfraß, und man hierauf bemerkte, daß er im folgenden Jahre weit mehrere Früchte trug.

Durch die zweite Phocäische Kolonie wurde der Weinstock 542 vor Chr. Geburt nach Gallien, und zwar zuerst nach Marseille, und von da in die Provence gebracht. Doch meinen Andere, diese Kolonie habe nur die künstliche Wartung des in Provence schon einheimischen Weinstocks gelehrt. Des Kaisers Domitian Verbot hinderte den Anbau der dasigen Plantagen; aber Probus beförderte ihn wieder, und ließ im Jahr 282 sowohl in Gallien als auch in Ungarn mehrere Weinberge anlegen, obgleich die Bewohner dieser Länder schon dergleichen hatten. Karl der Große half dem Weinbau in Frankreich noch mehr auf, und im 12ten und 13ten Jahrhunderte brachten die Prinzen, welche die Kreuzzüge mitmachten, verschiedene Arten fremder Trauben nach Frankreich.

Um das Jahr 231 nach Christi Geb. findet sich die älteste Spur von dem Weinbaue in Deutschland; es kommen nämlich in einer Urkunde die Worte: vineae et cultores vor.

Nach der gemeinen Meinung kam der Weinbau um das Jahr 276 nach Christi Geburt nach Deutschland. Nach dem dritten Jahrhunderte wurde schon der Weinbau am Rhein und an der Mosel getrieben.

In der Altmark führten die Rheinländer den Wein ein, als sie Markgraf Albrecht in der Mark aufnahm. Bischof Otto von Bamberg brachte 1128 ein Faß voll Weinreben mit nach Pommern, um sie daselbst zu verpflanzen, und im Jahre 1235 wurde schon um Stendal so viel Wein gewonnen, daß man damit handelte.

Ob man gleich jetzt in allen gemäßigten Gegenden Wein bauet, so geräth er doch nur gut in den Ländern, die nicht über dem 56sten Grad nördlicher Breite, und über dem 30sten gegen die Mittagslinie liegen.

Daher liefern die wärmsten Länder nicht die besten Weine. Portugal, Spanien, Frankreich, Helvetien, Italien, Ungarn, Griechenland und das mittägige Deutschland, bringen den besten Weinstock hervor. Die Weine aus dem untern Erzstifte Trier, aus dem obern Erzstifte Kölln, aus der Grafschaft

Hanau, aus Böhmen, aus Schlesien, aus der Lausitz, und aus Obersachsen, sind mittelmäßig; sie müssen alt geworden seyn, um gut zu heißen, und selbst dann sind sie noch tief unter den französischen Weinen.

Im astrachanschen und asowschen, oder woronesischen Gouvernement des russischen Reichs, wird ebenfalls von den pfälzischen Kolonisten Wein gebaut. Im ersten Gouvernement wächst ein weißer und rother, dem Champagner und Burgunder ähnlicher, Wein; im andern ein süßer und fettiger, der dem tyroler und einigen italiänischen Weinsorten beikommt; allein beide halten sich nicht viel über ein Jahr.

Nicht alle Weintrauben dienen zur Weinbereitung, sie sind roh für viele Völker eine leckere Kost, und getrocknet ein bedeutender Handelszweig. Den Türken z. B. sind die getrockneten Weintrauben oder die Rosinen neben dem Brodte oft die einzige Speise.

Bowles fand in Granada, Höst in Maroko, köstliche Weintrauben. Sulzer hörte Kenner versichern, daß die Weintrauben in Ryfthal in der Schweiz mit allen andern um den Vorzug streiten, er fand sie selbst au-

ßerordentlich lieblich, und weit leckerer als die spanischen, italiänischen und französischen Trauben, die er gekostet hatte.

Pilati bekam in Apulien außerordentlich große und sehr köstliche Weintrauben zu essen. Die Weinstöcke, die auf der Lava des Vesuvs gepflanzt werden, tragen vortreffliche Trauben, von denen die berühmte Lacrima Christi bereitet wird.

Brown sagt, er habe in Thessalien Weintrauben gegessen, die so groß wie Pflaumen waren, und ungemein gut schmeckten. Chandler hielt die atheniensischen Weintrauben für unvergleichlich, und Pokoke die aus Mycone ganz vortrefflich.

Ein ungenannter Engländer behauptet, nie bessere Weintrauben gefunden zu haben, als auf der Insel Sifanto im Archipel. Derselbe bezeugt, daß er nie solche Trauben gesehen habe, als auf den Inseln des ägeischen Meeres; es gebe nicht allein welche, die zwey Fuß lang seyn, sondern jede Beere sey auch größer, als die gewöhnlichen Pflaumen in England. Auf Malta und bey Smirna giebt es köstliche Trauben.

De la Porte fand die Trauben in Mingrelien, Olearius die astrachanischen vortrefflich; die letztern waren von der Größe der Wallnüsse. Bell sagt, sie seyn ganz und ohne die geringste Säure.

Niebuhr berichtet, die großen Weintrauben, womit ihn die Mönche auf dem Berge Sinai bewirtheten, hätten ganz vortrefflich geschmeckt, so wie auch die, welche er zu Sana in Jemen bekam.

Madame Kinderslei zieht die großen und köstlichen Weintrauben auf dem Kap allen kapschen Früchten vor. Tachard sagt von eben denselben, sie seyn von bewundernswürdigem Wohlgeschmack.

Unter andern auserlesenen Früchten, die der chinesische Kaiser dem russischen Residenten in Pecking überschickte, waren auch drei Sorten Trauben, die die Russen ungemein köstlich fanden. Navarette bezeuget ebenfalls, daß es in China treffliche Trauben giebt, nur keltert man keinen Wein daraus.

Der wilde Weinstock bringt selbst in dem schönsten Klima schlechte Trauben, und verlangt also überall einige Kultur, wenn er

gut gerathen soll. Man findet ihn im nördlichen Amerika und Persien. Schober fand jedoch bei Terki wildwachsende Trauben, die ganz klein und so süß wie Zucker waren. Wahrscheinlich sind die meisten edlen Sorten der Weintrauben erst durch die vielfache Kultur nach und nach erzeugt worden. Vorzüglich haben sich immer die wärmern Länder durch die Kultur der Weinstöcke ausgezeichnet.

So wurde in den üppigen Zeiten des alten Roms alle Sorgfalt angewandt, gute Weinstöcke zu ziehen, damit die Weine verfeinert und die Trauben veredelt würden. Zu diesem Zwecke diente besonders das Impfen. Man suchte sich die bessern Sorten aus allen Gegenden zu verschaffen, impfte sie dann auf einander, und erhielt neue vortreffliche Arten.

Plinius erwähnt verschiedene Gattungen, bei welchen durch das Impfen der natürliche Geschmack der Trauben verfeinert worden. Er glaubt, daß durch diese fleißige Kultur die italiänischen Weintrauben so verbessert worden, wie in keinem andern Lande.

Virgil hielt es für unmöglich, alle schon bekannte Sorten von Weintrauben aufzuzählen. Eben so urtheilen auch die heutigen Botaniker. Liger giebt 56 verschiedene Arten an, die in Frankreich gebauet werden. Garidel führt 46 aus der Provence an. In Kandia sollen sie sich nach Pokoke auf 72 belaufen. In Ungarn giebt es 30 Arten. In Schiras hat man 20 verschiedene Arten, woraus zum Theil Wein bereitet wird, und die auch zum Fleische gegessen, oder als Rosinen getrocknet werden.

Im alten Rom hatte man mehrere edlere Sorten von Trauben, die man auf die Tische brachte. Plinius führt verschiedene an, und giebt der duracina den Vorzug. Dies war die Traubenart, die Kaiser August mit Brod sehr gern allein zu essen pflegte. Die rhodischen müssen indessen noch köstlicher gewesen seyn, da, nach Virgil, die Götter selbst bei ihren Mahlen sich daran erquickten.

Gegenwärtig wird die Muskatellertraube für die beste in Frankreich gehalten. Du Hamel rühmt die Muscat rouge, Muscat violet, Muscat d'Alexandrie, hauptsäch-

lich aber Muscat blanc, die er in ihrer völligen Reife, für die treflichste Art erklärt; jedoch soll sie im pariser Klima selten völlig reif werden.

Nach de la Quintyne haben alle Muskatellertrauben, von welcher Farbe sie auch sind, den Vorzug vor den übrigen Sorten. Misson legt der Muscat blanc in Bologna einen herrlichen Geschmack bei. Nächst der Muscat de Panso nennt Garidel die sehr süßen Klaretarten, als die besten Trauben in der Provence. Die Chasselas dorée, ist die Art, die bei Paris am ehesten reif wird, und sich bis zum Mai hält.

Die beste Sorte Weintrauben in Maroko sind die Bukinar, die so groß wie Taubeneyer und gelb von Farbe sind. Nach d'Arvieux sind die Weintrauben, von denen die sogenannten Panso-Rosinen oder Konfect-Rosinen in Damas gemacht werden, dick, gelblich, durchscheinend, und von sehr angenehmen Geschmacke. Die damaszener Trauben sind nach Mills Beschreibung sehr groß, von Bernsteinfarbe, vortrefflichem Geschmacke, und enthalten nur einen einzigen Kern. Die

schönste Art in Persien heißt Schahboni, oder königliche Trauben, sie sind durchsichtig und gelb von Farbe. Sonst wird auch die persische Kischmisch sehr gerühmt, sie soll kleine Beeren ohne Kerne tragen, die einen sehr guten Geschmack haben. Tavernier bestätigt dies, mit dem Zusatze, daß sie bloß scheinen keine Kerne zu enthalten, und eine Hitze im Schlunde hervorbringen, wenn man sie in Menge genießt. Endlich sagt Niebuhr daß sie wirklich Kerne haben, daß diese aber so weich seyn, daß man sie kaum merken kann.

Sonst hat man auch in Spanien Weinbeeren ohne Kerne. Galen erwähnt kernloser Weinbeeren in Cilicien, Skaliger auf Madera. In dem Garten zu Terki fand Schober durchsichtige Beeren, die ein bis zwei Zoll lang und ohne Kerne waren; sie hatten den lieblichsten Muskatellergeschmack. Die besten in Haleb, die von dem Dorfe Kaissig kommen, haben wenige Kerne, sind groß, fett, saftreich, honigsüß, dünnschalig und außerordentlich wohlschmeckend. Adanson sagt von den Weinbeeren auf Teneriffa, sie haben runde

Kerne, seyn klein und zuckersüß; diese geben den Malvasierwein.

Die vornehmsten ungarischen Sorten sind: Augster, Muskateller, Meyer, und Geysdüttentrauben. Aus den ersten wird der köstlichste Essenzwein in ganz Ungarn bereitet.

Die gewöhnlichen Korinthentrauben werden auch als sehr köstlich beschrieben. Chandler aß sie auf der Insel Zante mit großem Vergnügen. Du Hamel sagt von der Corinthe blanc, daß sie sehr saftreich und ungemein süß sey. Mills bezeugt eben dies von den schwarzen Corinthen.

In Deutschland bekommt man die großen Rosinen aus Spanien, und die kleinen von den Inseln des mittelländischen Meeres. Bowles sagt, die spanischen Rosinen schmecken in England besser, als in ihrem Vaterlande, denn in der Kälte schießen sie auf ihrer Oberfläche Krystallen. Die sogenannten Passerilles, die bei Frontignan und in den benachbarten Gegenden wachsen, werden als die besten in Frankreich gerühmt. Besser aber sind die kalabrischen und spanischen.

Die besten Rosinen sind die an der Sonne getrockneten; so macht man sie in Granada. Die Sonne trocknet sie auf dem Weinstocke selbst, daher sind auch die Mallagarosinen die besten in Spanien. Man pflückt sie um Mittag in der stärksten Sonnenhitze ab, packt sie in Krüge, die man nachher verkittet, auf diese Art halten sie sich am längsten, und sind die besten in Europa. Miller erzählt, daß man in Mallaga die reifen Trauben schnell in eine siedende Lauge taucht, die aus der Asche der Weinreben gemacht worden, und sie nachher an der Sonne trockne. —

Die Fortpflanzung des Weinstocks kann zwar durch den Saamen geschehen, weil aber die daraus gezogenen Stöcke erst im 12ten, auch wohl im 15ten Jahre Frucht tragen, so ist dies sehr mühsam und gar nicht gewöhnlich. Man vermehrt ihn daher entweder durch Absenker oder durch Schnittlinge. Zum Senker nimmt man die schönste Ranke eines fruchtbaren Stocks, biegt sie neben dem Stock in eine lange flache Grube herunter, und bedeckt sie mit Erde, doch so, daß die Spitze der Ranke etwa fingerslang aus der Erde hervorsteht.

Die beste Zeit zum Absenken ist im Mai, sobald der Weinstock anfängt Blätter zu bekommen.

Schnittlinge sind die jährigen Sprossen, welche man von gutartigen Stöcken abschneidet, und sie an der obersten Spitze verkürzt, daß sie ohngefähr die Länge von anderthalb Fuß behalten. Sie müssen wenigstens drei Knoten haben, und schon vor Winters abgeschnitten und in einem Keller aufbewahrt werden. Hierauf macht man einen Graben, füllet ihn mit lockerer Erde, doch nicht ganz voll, sondern daß etwa noch ein guter Spaten voll fehlet, und legt den Schnittling horizontal hinein, biegt aber die Spitze in die Höhe, und bindet ihn unter dem obern Knoten an einen Pfahl mit einer Weide an. Sodann beschüttet man ihn mit Erde, daß auch das obere Ende bedeckt wird. Dies geschieht am besten im März. Den Sommer über treibt der Schnittling kleine Schößlinge, und an jedem der drei Knoten Wurzeln. Im nächsten Herbst lockert man die Erde am Pfahle auf, schneidet oder bricht die Schößlinge unmittelbar an dem Knoten weg, zerstört auch die

Wurzeln am obern Knoten, und bedeckt dann alles wieder mit Erde, wie zuvor. Nun kommen im folgenden Sommer schon stärkere Schossen, und diese schneidet man im zweiten Herbst bis auf ein oder zwei Knoten ab; die neuen Wurzeln an dem obern Knoten, welcher mit Erde bedeckt war, werden ebenfalls wieder weggenommen. Auch im dritten und vierten Jahre wiederholt man diese Arbeit, verkürzt die jungen Schossen, wenn sie schwach sind, bis auf anderthalb, die stärkern bis zwei oder drei Knoten, und löset die Wasserwurzeln an dem schon erwähnten obern Knoten des Schnittlings oder Senkers ab. Im vierten, höchstens im fünften Jahre kann man schon Trauben erwarten

Dieses ganze Verfahren hat zur Absicht, das wilde Aufschießen des Weinstocks zu verhindern, denn sich selbst überlassen, treibt er sehr lange, aber schwache und kleinliche Ranken, welche schlechte oder wohl gar keine Trauben ansetzen. Durch das Beschneiden hingegen erhält man starke Ranken, und diese sind es, von welchen man viele vollkommene Früchte zu hoffen hat. Hierauf gründet sich

auch die fernere Behandlung des Weinstocks in den folgenden Jahren. Man bricht nämlich von Zeit zu Zeit die kleinen Nebenranken, welche keine Trauben tragen, unmittelbar da, wo sie ausgewachsen sind, weg, so wie auch alle die an den Hauptranken in den Winkeln der Blätter hervorkommenden Schossen. Altes Holz treibet keine Fruchtreben, sondern die jungen vorjährigen Schößlinge; und auch an diesen kommt über den sechsten Knoten keine Frucht, daher werden sie bis auf vier oder sechs Augen verkürzt. Die alten Ruthen, welche schon getragen haben, schneidet man im Herbste über den ersten oder zweiten guten Reben weg. Wenn man die verkürzten Schößlinge anbinden will, so biegt man sie im Zirkel unter sich; dies nennt man Bögen, oder den Bögen geben. Das Beschneiden im Frühjahre muß geschehen, ehe der Saft in die Rebe tritt, weil er sich sonst verblutet.

Der Weinstock verlangt einen lockern warmen Boden, und viel Sonne; besonders gedeihet er auf Anhöhen, welche gegen Morgen und Mittag liegen. Dünger giebt man ihm sehr sparsam, etwa alle sechs bis sieben Jahr.

Es muß aber alter verrotteter Mist seyn, auch darf er nicht zu nahe an die Wurzeln kommen. Einige halten es für besser, gar nicht zu düngen, sondern lieber frische Erde statt des Düngers zu gebrauchen. Alte Stöcke kann man wieder verjüngen, wenn man sie in die Erde gräbt.

Weinbereitung und Weingährung.

Wenn die Trauben recht guten Wein geben sollen, so müssen sie vollkommen reif seyn. Das Kennzeichen der Reife ist die braune Farbe des Stiels, und das Einschrumpfen der Beeren. Man pflückt sie daher nicht eher, als bis man dies bemerkt, und läßt sie lieber etwas frieren, als daß man sie vor der Zeit abnimmt. Wenn nasse Witterung einfällt, und die Trauben anfangen zu faulen, so werden sie zwar früher abgelesen; allein man setzt sie dann etliche Monate lang auf einem Boden in die Zugluft, oder bringt sie in einen gelinde erwärmten Backofen, damit sie erst welk werden. So macht man es wenigstens in Südeuropa mit den köstlichen Weinen, welche da-

her den Namen Sec oder Sekt, Vino secco, Trockenbeerwein, führen. Auch die deutschen Weine können dadurch sehr verbessert werden, wie man denn am Rhein den sogenannten Strohwein nach dieser Methode bereitet. Es werden nämlich die abgeschnittenen Trauben an Strohseilen unter einem Dache aufgehängt, oder auf Stroh ausgebreitet, bis sie welk geworden sind. Sehr viel trägt es auch zur Vollkommenheit des Weines bei, wenn man Trauben von einerlei Sorte und einerlei Güte nimmt, und selbst die einzelnen reifen und unreifen Beeren von einander absondert.

Das ganze Geschäft der Weinbereitung besteht in folgenden Stücken. Zuerst werden die abgelesenen reifen Trauben gebeert, d. i. die Beeren von den Stielen oder Kämmen abgepflückt, denn die sauern Stiele würden den Wein verderben; doch pflegt man den vierten Theil der Trauben ungebeert zu lassen, um dadurch dem Weine theils eine röthliche Farbe, theils eine angenehme Säure zu geben; auch ist ein gewisser Grad der Säure zur Gährung nothwendig.

Hierauf wirft man zweitens die abgepflückten Beeren mit den Trauben in die Tretbütte, deren Boden Löcher hat, und unter welcher noch ein anderes Gefäß steht. Hier werden sie durch Treten mit den Füßen, oder durch Stampfen zermalmt, so, daß der Saft durch die Löcher in das untergesetzte Gefäß läuft.

Derjenige Saft, welcher ohne gewaltsames Treten aus den untersten Weinbeeren, die von der Last der obern gedrückt werden, von selbst ausläuft, heißt der Vorschuß, Vorlauf, Vorlaß. Er ist ungemein süß, muß aber doch mit dem Druckwein vermischt werden, weil er allein nicht gut gähren, und sich auch nicht lange halten würde.

Die ausgetretenen Hülsen werden hierauf wieder unter den Saft geschüttet, und dieser Brei wird in der Weinpresse vollends rein ausgepreßt. Das ist der Most, der von einigen wegen seiner Süßlichkeit gern getrunken wird, ob man ihn gleich für ungesund hält.

Gemeiniglich werden die Traubenhülsen drei bis viermal gekeltert. Will man aus rothen oder blauen Trauben weißen Wein haben, so preßt man sie nicht stark, und läßt den

Most nicht auf den Trestern gähren; denn die Farbe befindet sich nicht im Safte, sondern in den Hülsen. Durch allzustarkes Pressen werden die Traubenkerne zerquetscht, welche dann dem Weine einen bittern Geschmack mittheilen.

Den Most füllt man sodann auf Fässer, und überläßt ihn der Gährung. Um diese zu befördern, kocht man etwas Most, (auf 100 Maaß 1 Maaß Most), und schüttet ihn siedend durch einen Trichter, dessen Röhre auf dem Boden des Gefäßes stößt, in die Wasserbütte. Durch die Gährung wird der Most veredelt und geistiger Natur, indem sich die gröbern Theile desselben in Gestalt der Hefen absondern.

Die Gährung besteht in einer durch Wärme hervorgebrachten innern Bewegung in einem Körper, wodurch die verschiedenen Bestandtheile desselben sich von einander trennen, und die Masse in ihrer Mischung und Eigenschaft verändert wird.

Jede Gährung ist eine Annäherung der Fäulniß. Indessen unterscheidet man doch drei Grade oder drei Arten der Gährung: die geistige, oder Weingährung; die saure,

oder Essiggährung; und die faule Gährung, oder Fäulniß. Die geistige (weinhafte) Gährung hat ihren Namen daher, weil sich durch sie die geistigen Theile eines Körpers so entwickeln, daß sie unserm Geruch und Geschmack fühlbar werden. Nur diejenigen Körper, welche verhältnißmäßig viel ätherisch-brennbare oder geistige Theile (Phlogiston) enthalten, sind der geistigen Gährung fähig. Dahin gehören die meisten Pflanzensäfte. Eben dieselben sind aber auch der sauern Gährung unterworfen, welche natürlicher Weise bald auf die erstere erfolgt. Es verfliegen nämlich die geistigen Theile, wenn die Kunst es nicht verhindert, in kurzer Zeit, und dann entwickeln sich die sauern so, daß unser Geruch und Geschmack sie vor andern empfindet. Einige Pflanzensäfte treten sogleich in die saure Gährung, ohne vorher durch die geistige Gährung gegangen zu seyn.

Thierische Körper sind keiner geistigen und sauren Gährung fähig, nur die Milch macht eine Ausnahme. Hingegen die faule (alkalische) Gährung müssen Thiere und Gewächse leiden; durch sie werden die Theile ei-

nes Körpers gänzlich aufgelöst, und fliegen mit Gestank in die Luft, weil sich dabei das flüchtige Alkali entwickelt. Mineralien können gar nicht gähren, da ihnen die dazu nöthigen Theile, z. B. salzige, öhlige ꝛc. fehlen.

Wenn Gährung überhaupt erfolgen soll, so muß 1) der Körper eine gehörige Menge Feuchtigkeit enthalten, oder ganz flüssig seyn; 2) er muß einen gewissen Grad der Wärme, vom 55sten bis 70sten des Fahrenheitischen Thermometers haben; und endlich 3) darf auch der freie Zutritt der atmosphärischen Luft nicht fehlen.

Weil auf dem Wege der Natur die Gährung für unsere Absicht oft zu langsam eintritt, so pflegt man sie künstlich zu erregen und zu beschleunigen, indem man dem Körper theils den gehörigen Grad der Wärme giebt, theils ihm ein Ferment (Gährungsmittel) zusetzt. Ferment nennt man einen solchen Körper, welcher sich schon in einer gährenden Bewegung befindet, und durch seine Kraft die Gährung in andern noch nicht dazu geneigten Körpern erregt. Dergleichen Mittel sind vornämlich Hefen (Bärme), Sauerteig, Wein-

geist, alkalisches Salz, Essig. Zur geistigen Gährung schicken sich Hefen am besten.

Aus allen vegetabilischen Substanzen (und unter den thierischen die Milch), welche einen süßen, angenehmen, mehr und weniger zukkerartigen Geschmack haben, die, mit einem Worte, nährend sind, aus Kräuter und Baumsäften, Mehlaufgüssen, Mehlabkochungen, aus der Milch von solchen Thieren die von Pflanzen leben, aus den Säften aller reif gewordenen saftreichen Früchte, die wegen öhliger Eigenschaften einer geistigen Gährung fähig sind, kann also auch Wein bereitet werden, nur mit dem Unterschiede, daß diese Substanzen sich nicht alle in einen gleich guten und edlen Wein verwandeln lassen.

Die geistige Weingährung entsteht durch die wechselseitige Einwirkung des Zukkers und der Säure auf einander, welche die Hauptbestandtheile des Mostes sind. Der Erfolg dieser Gährung zeigt sich hauptsächlich in der Zerstörung jener beiden Bestandtheile, als solche betrachtet, und in der Hervorbringung zweier neuen Wesen, nämlich des Wein-

geistes (Alkohol), welcher in der Flüssigkeit zurückbleibt, und der fixen Luft (kohlensaures Gas), welche sich in Bläschen auf der Oberfläche erhebt und verdunstet.

Eigentlich ist dies aber keine wirkliche Erzeugung neuer Bestandtheile, sondern nur eine Entwickelung der schon vorhandenen, welche in dem schleimigen und hefigen Stoffe des Mostes gleichsam eingehüllt waren. Hierbei scheiden sich also zugleich die Hefen ab, und ein anderer grober und fremdartiger Theil, der Weinstein, setzt sich nach und nach an den Wänden der Fässer nieder. Im herben und säuerlichen Moste ist er in größerer Menge als in den süßen. Nach dieser Scheidung wird die vorher trübe Masse klar. Die Süßigkeit des Mostes hat sich durch die Zersetzung des Zuckers fast ganz verloren, und der Wein schmeckt mehr oder weniger süß, mehr oder weniger herbe, je nachdem die Säure oder der Zucker an Menge die Oberhand hatte.

Die brausende Gährung hört nunmehro auf, weil sie eine bestimmte Menge des geistigen Theiles entwickelt hat, welcher der weitern heftigen Gährung widersteht. Allein eine

schwache Gährung dauert doch immer noch fort, und es verfliegt durch dieselbe so viel kohlensaures Gas und Weingeist, daß das Gleichgewicht zwischen diesen und den sauren Theilen aufgehoben wird. Die letztern bekommen sodann die Oberhand und entwickeln sich, und es erfolgt also die *saure Gährung*, welche den Wein in Essig verwandelt.

Um die saure Gährung des Weines zu verhüten, muß derselbe sogleich, wenn die stärkste Gährung vorüber ist, auf frische Fässer gezogen werden, und diese bleiben so lange im Keller offen liegen, bis der Wein ganz klar ist, da man sie dann zuspundet. Die Fässer müssen stark, dicht, und von eichenem Holze seyn; sie werden mit Wasser, und hernach auch wohl mit Weingeist ausgespühlt, mit Schwefel eingebrennt, durch dessen Dampf die eingeschlossene atmosphärische Luft verjagt, und zugleich der Wein vor der Essigwerdung mehr geschützt wird. Bei rothen Weinen pflegt man statt des Schwefels Muskaten, oder andere Gewürze, auch Weingeist, zu nehmen. Aber auch hier dauert eine *unmerkliche Gährung* noch fort, wodurch jedoch der Wein

gewinnt, und sich, indem die Menge des Geistigen im Wein vermehrt, und mit den übrigen Bestandtheilen des Weins genauer verbunden wird, nach und nach veredelt; daher der Vorzug des alten vor dem jungen. In diesem sind nämlich, wenn er aus guten Trauben ist, eine gewisse Menge von schleimig-zuckerartigen Theilchen, die mit den übrigen nicht gleich alle in Gährung kommen, und sich erst nach und nach zersetzen und in Gährung gehen, und dabei nicht so merkliche Erscheinungen, als die erstern, verursachen können. Nach 5 bis 6 Monaten zapft man den Wein abermals ab, und füllt ihn auf andere Fässer, weil der abgesetzte Weinstein und die Hefen ihn leicht verderben. Dies Abziehen wird in den ersten Jahren noch etliche Mal wiederholt.

Die Fässer müssen jedesmal vollkommen angefüllt, und wenn der Wein durch die Ausdünstung abnimmt, mit anderm guten Weine von derselben Sorte nachgefüllt werden, damit keine Luft über dem Weine im Fasse stehen bleibe. Das Anzünden des Schwefels über dem Wein, dient zur Ersetzung des Abgangs des Alkohol. Die Fässer selbst aber müssen in

einem kühlen Keller aufbewahrt werden, der luftig, der Sonne nicht ausgesetzt, und auch dem Froste nicht bloß gestellt ist.

Eine der vorzüglichsten Sorgfalt bei der Gährung des Weins ist, daß man die erste merkliche Gährung die gehörige Zeit ausdauern läßt. Es bleibt sonst eine zu große Menge gährungsfähiger Theile im Weine zurück, die nachher bei irgend einer gegebenen Gelegenheit leicht zu einer neuen Gährung Veranlassung geben, den Wein trüben, wie brausend machen, und auch wohl ganz ins Verderben und Sauerwerden reissen.

Manchmal unterbricht man aber jene merkliche Gährung mit Fleiß, um den Weinen die schäumende Eigenschaft zu geben, oder sie zu moussirenden Weinen zu machen, dergleichen der Champagnerwein ist, dadurch, daß man den Wein, wenn er noch braust, abzieht, und auf starken Bouteillen vor dem Zugange der Luft verwahrt. Diese Weine werfen mit Geräusch die Stöpfel aus den Flaschen, perlen, verwandeln sich beim Eingießen in die Gläser in einen weißen Schaum, und haben einen lebhafteren und

stechendern Geruch und Geschmack, als die nicht schäumenden Weine.

Diese Wirkung rührt von dem noch nicht in der gehörigen Menge ausgeschiedenen und darin zurückgehaltenen kohlensauren Gas her, das mit Heftigkeit austritt, sobald der Wein die freie Luft berührt. Immer aber sind diese Weine nur unvollkommen zu nennen, sind nie von der Güte und Stärke, als gehörig ausgegohrne Weine, und auch der Gesundheit nicht so zuträglich.

Nähere Kenntniß der Weine, ihres Vaterlandes, ihrer Preise, und des Handels, der damit getrieben wird.

Man unterscheidet die Weingewächse in gar vielerlei Arten, von welchen eine diese, und andere wieder jene Eigenschaften besitzen. Ihr Unterschied aber rührt von der Verschiedenheit des Geleges und der Trauben, von der Farbe der Beeren, von dem Geruch und Geschmacke des Rebensaftes, von der Zubereitung und Behandlung des Weins, vom Alter

der Stöcke, von der Beschaffenheit des Bodens u. s. w.

Alle vollkommene Weine lassen sich in zwei Hauptklassen, in säuerliche und süße Weine eintheilen. Zu den erstern gehören die gewöhnlichen französischen und deutschen Weine. Die vielen Varietäten der einzelnen Arten gründen sich auf dem auszugartigen Theile des Saftes, der Schaale, der Kerne und Kämme der Trauben, welche den unterschiedenen Nebengeschmack, z. B. das Gefährte (le bouquet), den Erdgeschmack oder das Bodengefährte (le gout de terroir), den Steingeschmack (de pierre de fusil), das Muskatellern (le muscat), das Herbe und Zusammenziehende u. dgl. hervorbringen.

Die ächten süßen Weine (vins de liqueurs) sind solche, welche selbst nach der vollkommensten Gährung noch den zuckerartigen Geschmack besitzen. Sie entstehen bei einem Ueberflusse des Zuckerstoffes und einem geringern Antheile des Wässerigen im Moste. Das Spirituöse, das sich in der Gährung derselben erzeugt, hemmt, wenn erst eine gewisse Menge davon erzeugt worden ist, die Gährung des

noch übrigen Zuckerstoffes, so wie die Erfahrung auch wirklich lehrt, daß der Zusatz des Weingeistes zur Masse seine Gährungsfähigkeit vermindert. Die süßen Weine sind solchen Ländern eigen, deren Wärme die Erzeugung sehr süßer und mit vielem Zuckerstoffe beladener Trauben begünstigt; wie z. B. Griechenland, die Inseln des Archipelagus, die kanarischen Inseln, Spanien, Italien, Ober-Ungarn, das Vorgebirge der guten Hoffnung, und so weiter. In Ungarn vermehrt man das Verhältniß des Zuckerstoffes gegen das Wässerige des Mostes dadurch, daß man ihn in den Trauben selbst bis auf einen gewissen Grad koncentrirt, indem man sie so lange am Weinstocke hängen läßt, bis sie zusammenrunzeln, und dann entweder für sich, oder beim Zusatze von gutem Moste keltert.

So bereitet man auch daselbst den so geschätzten Tokaierwein aus einer sehr süßen Art der Trauben, die man in guten Jahren und warmer Witterung bis im December auf dem Stocke, oder bei einem regnigen Herbste, auf Oefen vollends reif, und bis auf einen gewissen Punkt beinahe trocken werden läßt, die

alsdann beim Auspressen einen sehr süßen und stark gezuckerten Most gewähren.

In Spanien, besonders bei Malaga, keltert man zwar die Trauben gleich, nachdem man sie gelesen hat, kocht aber den ausgepreßten Saft so weit ein, bis er fast eine Syruppsdicke erlangt hat, vermischt ihn dann mit der Hälfte, oder zwei Drittheile des ungekochten Mostes, und läßt ihn gähren. Diese Art süßer Weine heißen auch gesottene Weine (vina cocta). Daß man auch in den nördlichen Gegenden durchs Abwelken und Eintrocknen eine größere Zeitigung und Reifung guter Trauben, und dadurch eine verhältnißmäßige Vermehrung des Zuckerstoffes und Verminderung des Wässerigen zu bewirken versteht, davon giebt uns der Strohwein im Unter-Elsas, wie schon vorhin bemerkt worden, ein Beispiel.

Dicke Weine sind die, welche nur wenig Phlegma, aber desto mehr Weinstein, erdige und salzige Theile bei sich führen. Feine Weine haben viel Phlegma, wenig Schwefel, etwas von flüchtigen Theilen, und eine gewisse liebliche Schärfe.

Was

Was die Farbe anbetrifft, so ist der Wein entweder weiß oder roth. Unter der ersten Art begreift man die weißen, schielen hellgelben, grauen, goldgelben u. s. w. unter der andern die gedeckten oder dunkelrothen, schwarzen, den Oeil de perdrix, den Bleichert ꝛc.

In Ansehung der Firne oder des Geruchs, hält man die für die besten, welche einen angenehmen, den Erdbeeren ähnlichen Geruch haben. Hingegen alle solche, die einen erdigen, modrigen, dumpfigen, oder andern widrigen und unangenehmen Duft geben, sind zu verwerfen.

Das Alter der Weine betreffend, so sind sie entweder alt und abgelegen, oder neu und jung, oder auch vom Mittelalter. Indessen rechnet man dies Alter nicht bei allen Weinen auf denselben Fuß. In Frankreichs inländischem Handel hält man den Wein für neu, der nur erst einige Monate alt ist, und nennt den alt, der sich über ein Jahr abgelegen hat. Mittelalte Sorten sind die, welche über 3 Monate im Fasse liegen, das heißt, die ein Viertel-, ein halbes Jahr, bis beinahe

ein volles Jahr alt sind. Weine, die schon über 3 bis 4 Monate gelegen haben, heißt man in Frankreich Vins de l'année; diese dienen dem Mittelmanne zum Trunk, sind aber nicht für die, welche etwas Besseres bezahlen können. Mittelalte Sorten Franzweine, nämlich solche, die schon über 4 Monate liegen, sind von rechter Reife, folglich gut und gesund. Alle Franzweine, die schon im zweiten Jahre sind, fangen an aus der Art zu schlagen, und verlieren von ihrer Güte und Vollkommenheit, je älter sie werden. Doch muß man von dieser Regel gewisse Sorten Franzweine ausnehmen, zum Beispiel, unterschiedliche Sorten der bourdeauxer Weine, Orleanois-Bourgogne- und Roussillonweine.

Zu Bourdeaux pflegt man das Alter der Weine durch Feuilles zu bestimmen. Man heißt nämlich Wein von 2, 4, 5, 6, und mehr Feuilles oder Blätter, einen Wein von eben so viel Jahren, indem man ein jedes Mal, wo der Weinstock, seit der Wein verfertigt worden ist, neue Blätter ausgetrieben hat, für ein Jahr rechnet, obschon im Grunde (wenigstens keiner von den hiesigen Weinen)

unter 18 Monaten gut wird. Diese Zeit gehört immer dazu, ehe gewisse Cruditäten sich absondern.

Bei den deutschen Weinen findet eben diese Ausnahme von der Regel statt; diese werden besser, gesünder und vollkommener, je länger sie liegen.

Die Lage der Länder in Rücksicht ihrer Breite, wo die Sonne die zum Auskochen des Rebensaftes erforderliche Kraft äußert (s. oben, S. 5), ist zwar eine der wichtigsten, den Weinbau begünstigenden Ursachen, aber sie ist nicht die einzige. Die Erfahrung zeigt, daß die Weine, welche auf Bergen und Anhöhen an den Ufern der Flüsse wachsen, unter ihres gleichen hervorstechen, denn die Güte des Rebensaftes hängt nicht allein von dem Einflusse der Sonnenwärme, sondern auch von der Beschaffenheit der Nahrung ab, die der Erdboden den Stöcken giebt. Da nun die Berge und Hügel mehr dem Thau ausgesetzt sind, als die Ebenen und Thäler, auch jener häufiger an den Strömen, Seen und Flüssen, als irgend sonst wo zu fallen pflegt, und überdem diese Feuchtigkeit subtileres Wasser und mehr

ätherische Grundtheile in sich faßt, so läßt sich leicht abnehmen, daß eine solche Lage den Weinstöcken vorzüglich vortheilhaft sey.

Auch die Natur des Grundes und Bodens trägt zur Güte des Weins mehr oder weniger bei. Man beobachtet, z. E. daß die besten Sorten gar selten in fettem, thonartigem oder schwarzem Boden, erzeugt werden, sondern in solchem, der mit Sand, Gruß, Steinen oder Kieseln, und Kreide häufig vermischt ist. Der kreidehaltige Boden, ob er gleich dem Anscheine nach unfruchtbar ist, hält doch lange die Sonnenwärme in sich, und wärmt die Wurzeln der Stöcke, wodurch sich denn die Nahrungssäfte durch alle Theile des Gewächses gut verbreiten können. Hierzu rechne man auch noch, daß das Wasser, welches in solchem Boden fließt, sich ungemein verdünnet und abklärt, so daß der Nahrungssaft den Pflanzen nur lauter und rein zugebracht wird.

Man unterscheidet und benennet auch die Weine nach den Ländern, Provinzen, Städten, Distrikten und Weingebirgen, wo sie gebauet werden, und theilt z. E

die, welche die europäischen Länder zeugen, in ungarische, siebenbürgische, wallachische, deutsche, französische, portugiesische, italiänische, schweizerische u. s. w. ein. Alle diese werden wieder in viele andere Sorten, die von den Bezirken und Weingegenden ihren Namen haben, nach den Jahrgängen rc. eingetheilt.

1. Die ungarischen Weine verdienen, ihrer Güte wegen, unter den europäischen Weinen die erste Stelle. Diese Weine sind mannigfacher Art. Es giebt dunkelrothe, bleichrothe, goldgelbe, bleichgelbe, wasserklare, grünliche u. s. w. vom Geschmack süße, bitterliche, säuerliche, nach Art des Rheinweins; andere, die das Eigenthümliche des Pontaks an sich haben. Im nördlichen Deutschlande theilt man den ungarischen Wein in Ober- und Nieder-Ungarischen. Zu dem ersten gehören: der Tokaier, Maschlacher, Mischkotzer und Erlauer; zu dem andern: der Oedenburger, Ofener, Neusiedler, Goldberger und St. Georger.

Der Tokaier ist der König aller Weine; er wächst auf dem Tokaier Gebirge, oder auf dem sogenannten Theresienberg. Der Szar-

waschbezirk giebt den vorzüglichsten. Man hat 4 Arten dieses Weines, die man alle von einerlei Trauben verfertiget: Essenz, Ausbruch, Maschlach und ordinairen Wein. Die Essenz ist der Saft, der von den halb trocknen Beeren selbst abläuft. Sie ist dick, nie völlig klar, süßlich, und darf nie aufgefüllt werden, wie die übrigen ungarischen Weine, sondern nimmt im Gebinde zu, so daß man alle Jahre ein Gläschen herausnehmen kann. Mit diesem substanziösen Safte lassen sich andere Weine durchaus verbessern.

Ausbruch wird von den Trauben verfertigt, die die Essenz gegeben, und die nachher mit Most von andern frischen Trauben begossen und dann gekeltert werden. Dieser Wein hat einen eigenthümlichen, süßen, gewürzhaften Geschmack, und viel Feuer. Es giebt rothen und weißen. Den stärksten liefert Mengasch im Borschoder Komitate; er ist roth von Farbe. Der von Badatschon nimmt den Kopf zu sehr ein, wenn er nicht dreimal abgezogen ist. Der St. George Ausbruch ist einer der köstlichsten, und der Ratschdorfer einer der stärksten. Ausbruch ist eigent-

lich derjenige Tokaier, den die Ausländer erhalten.

Maschlach entsteht, wenn die zum Ausbruch gebrauchten Trauben noch einmal mit frischem Moste begossen werden, und der Saft nachher mit den Händen ausgedrückt wird. Der ordinaire ungarische Landwein, wird von kleinen Weinbergbesitzern aus verschiedenen nicht ausgelesenen Trauben verfertigt.

Der Ofener Wein ist dunkelroth und sehr berühmt, er gleicht den französischen Côte-rotie und Burgunder; eben so schmecken auch der Erlauer, und mehrere dieser Art; z. E. der von Neustadt an der Wag, von Wilau, im Baranyer Komitate, von Sexar, im Graner Komitate ꝛc. Manche kommen dem Rheinwein sehr nahe, z. E. der von Kost ohnweit Watzen, und der Großwardeiner, aus dem Biharer Komitate. Dieser letztere, wenn er 8 bis 10 Jahre gelegen hat, läßt sich für einen Nierensteiner verkaufen. Noch andere haben große Aehnlichkeit mit dem Champagner, z. E. der von Schirak im Trentschiner Komitate. Hier und dort fallen Weine, die einen ihnen eigenthümlichen Geruch, Geschmack, oder an-

dere Qualität haben, durch welche sie sich auszeichnen; z. E. der Szabadhegyer, ein vortrefflicher weißer Wein, hat einen sehr angenehmen aromatischen Geschmack, wenn er alt ist; der Ausbruch zu Kőwagdörsch in Phylephegye, hat einen herrlichen Geruch ꝛc.

Viele unter den ungarischen Weinen haben medizinische Kräfte, und sind daher auch Kranken zu empfehlen. Dergleichen sind die diuretischen Weine von Pukanz oder Backa-Banya, der von Hezze, bei Gönz, der Schomlyauer, der von Weinern und Ober-Nußdorf, im Presburger Komitate; der Erlauer rothe Wein wird als anhaltend und stärkend bei Ruhrzufällen gebraucht.

Auch nicht alle ungarische Weine lassen sich gleich gut verführen. Manche, z. E. der Schimegher, halten sich nicht lange. Viele müssen sich erst einige Jahre abliegen, ehe sie vollkommen klar und trinkbar sind. Andere erreichen den gehörigen Grad ihrer Vollkommenheit nicht vor dem vierten, fünften, oder zehnten Jahre.

Unter die Sorten, welche sich am längsten halten, und am besten verfahren lassen, sind

der tockayer, der Ausbruch von St. Georgen, Badatschon, Schikloscht u. s. w. die weißen Weine von Neßmil, Szabadhegy, Eisenberg, Rust, Schag, Szanto, Etsch, Totschay, die rothen von Ofen, Schiklosch, Harschany, Gyuit, Fünfkirchen, Sexard, Hidegut, Erlau, Mengasch ꝛc.

Der von Pösing und Oedenburg wird stark nach Schlesien, der Erlauer und Ofener nach Oestreich, der Rechnitzer, Ratschdorfer, Schomlyauer, Tokayer, Neßmilner, und aus verschiedenen Weingegenden des Raaber, Oedenburger und Eisenburger Komitats, nach Polen ꝛc. ausgeführt.

Der gute ungarische Wein kann in jeder Jahreszeit, die größte Hitze und strengste Kälte ausgenommen, verführt werden. Wenn er an dem Orte seiner Bestimmung angekommen ist, muß man ihn ein paar Wochen ruhen lassen. Beim Auskosten nimmt man nur wenig auf die Zunge, fängt bei der geringsten Sorte an, und geht zuweilen bis zur besten fort, auf diese Art kann man die Grade des Unterschiedes am besten beurtheilen. Diese

Weine werden in Gebinden, die man Antheile und doppelte Antheile nennt, versendet; jedoch ist bei der letzten Art von Gefäßen Vortheil für den Käufer, denn ein doppelt Antheil giebt 10 bis 15 Quart mehr aus, als zwei einfache. Gemeiniglich wird der verschriebene Wein von den ungarischen Weinhändlern bis Wien, Teschen, franko geliefert, wobei sie auch bis dahin für alle Untreue stehen. Alsdann thut man wohl, wenn man die Fässer zum weitern Transport doppelt emballiren läßt. Wenn er an Ort und Stelle angekommen ist, so ist es rathsamer, ihn auf dem Lager zu lassen, als auf Bouteillen zu ziehen. Die Fässer müssen rein gehalten, immer wohl zugespundet, und wenigstens alle zwei bis drei Monate aufgefüllet werden. Jedes Faß muß man mit der eigenen Gattung des Weins, die es enthält, auffüllen. Sind die Weine auf den Fässern alt, so zieht man mit einem Heber zwei bis drei Bouteillen heraus, füllt jungen hinein, und wiederholt dies ein paar Mal des Jahrs. Ist der Wein aber sehr alt, dann zieht man ihn aufs Lager eines jungen Weins. Die besten ungarischen Weine

bedürfen keines Einschlags. Zu erstern nehme man nur reine Gebinde, ohne Geruch, gieße heißes Wasser hinein, spunde sie zu, und schwenke sie um. Alsdann lasse man das Wasser ab, und wenn die Gebinde verkühlt und wohl ausgetrocknet sind, dann fülle man den Wein hinein. Auf das Lager oder den Bodensatz des ungarischen Weines, läßt sich guter Franz oder Frankenwein bringen, der dadurch ungemein verbessert wird.

Die Preise der ungarischen Weine sind folgende: Tokaier Essenz, 50 bis 60 Dukaten. Diese Sorte kostet noch einmal so viel Beeren und Arbeit, als der Ausbruch. Tokaier rother Ausbruch, 25 bis 30 Dukaten, ein selbst im Lande rarer Wein. Tokaier Ausbruch, 15 bis 20 Dukaten. Maschlach, mit Alant angemacht, 12 Dukaten. Maschlach, 10 Dukaten. Tokaierwein, 5 bis 8 Dukaten. Mischkotzer, ein sehr lieblicher und starker Wein, 6 bis 7 Dukaten. St. Georgen Ausbruch, 10 Dukaten. Ofener rother, 5 bis 8 Dukaten. Erlauer rother, 4 bis 6 Dukaten. Diese beiden Sorten sind mehr weinig

als süße, und gleichen an Farbe und Geschmack den guten Burgundern. Die Maschlacher, gemeinen Tokaier, Mischkotzer, Ofener und Erlauer, werden nur in doppelten Antheilen, die übrigen aber in einfachen verführt.

Das ungarische Antheil oder Antal giebt 60 bis 70 berliner Quart aus, und hält 2548 französische Kubikzoll.

2. Die siebenbürger Weine kommen den ungarischen Mittelsorten vollkommen gleich. Es giebt auch rothe und weiße. Der meiste und beste Weinbau in diesem Lande ist um Kökelwar, in der Kockelburger Gespannschaft; um Karlsburg, Berethalom, Mullenbach, und an den Hügeln um die Stadt Bistriz. Das Maaß ist eben so wie in Ungarn. Diese Weine werden über Hermannstadt, Kronstadt und Bistriz ausgeführt.

3. Unter denen, welche die Moldau liefert, sind sehr edle und schmackhafte Sorten, die in den angrenzenden Ländern Vertrieb finden. Es giebt davon sieben verschiedene Sorten, von welchen die besten eine grünliche Farbe haben. Sie werden in der Moldau

zwischen dem Städtchen Kotnar und den Ufern der Donau gezeugt. Man verführt sie in Menge nach Rußland, Polen, Siebenbürgen, der Ukraine, ja sogar nach Ungarn. Der von Kotnar übertrifft im Geschmack den Tokaier. Der Odebester ist ein guter weißer und rother Tischwein. Diese Weine werden im Lande nach Oka gehandelt.

4. Die Wallachey zeugt in guten Jahren mehrere Millionen Eimer Wein, den Eimer zu 10 türkischen Oken schwer. Die Landweine in diesem Lande sind gemeiniglich sehr gut, und auch bald trinkbar, aber sie halten sich nicht lange; hingegen die Bergweine lassen sich viele Jahre aufbewahren. Weil man hier in der Wallachey selbst sich nicht auf der Kellerwirthschaft versteht, und keine gute Lagerkeller vorhanden sind, so findet man über der Grenze, besonders in Siebenbürgen zu Kronstadt, bessere wallachische Weine, als in der Wallachey selbst. Es werden davon viele hunderttausend Eimer, besonders nach Polen, Rußland, und in die östreichischen Staaten, ausgeführt.

5. Steyermark, besonders der südliche Theil, hat starken Weinbau. Die Steyermärkischen Weine sind eine Mittelgattung deutscher Weine, schmecken etwas schärfer auf der Zunge, und enthalten mehr Säure und weniger Oel, als die östreichischen. Aber auch eben dieser Schärfe wegen ist das Gewächs bei manchen sehr beliebt. Ueberdies giebt es darunter gewisse Sorten, vorzüglich im Marburger und Zülier Kreise, die den guten Moseler Weinen an die Seite gesetzt werden können. Die besten wachsen auch um Radkersburg, Kirschbach, Luttenberg, Jerusalem, Hochensausall ꝛc. In der Gegend von Gonowitz, Arnfels, gewinnt man rothen Wein. Man rechnet den jährlichen Ertrag des Landes auf eine Million Eimer. Sie gehen nach Kärnthen, Baiern, ins Salzburgische u. s. w.

6. Die Grafschaften Görz und Gradiska liefern den Refocio, Piccolit, Rebulla und Zibidin, gute Sorten rother und weißer Weine, die größtentheils nach Krain und Kärnten ausgeführt werden. Man gebraucht solche um damit den Wein in Unterkärnten, welcher von Natur säuerlich schmeckt,

zu mildern, und trinkbar zu machen. Die beste Sorte der krainischen wächst noch um Wippach und in der Gegend.

7. Kroatien und das östreichsche Dalmatien zeugen insonderheit gute rothe Weine. Die besten gewinnet man um Moslowina und Fiume,

8. Oestreich, insonderheit Niederöstreich, zeugen Weine in ausserordentlicher Menge, man schäzt den jährlichen Gewinn auf 2 Millionen Eimer, und darunter sind manche, die den guten ausländischen an die Seite gesetzt werden können, die besten Sorten werden oft für ungarschen Wein verkauft. Sie sind meistens roth und schmecken nicht unangenehm, ihres vielen bei sich führenden Weinsteins wegen sollen sie aber der Gesundheit nicht zuträglich seyn. Um das Kloster Neuburg wächst der vorzüglichste. In Wien sind große Niederlagen; der Eimer kostet daselbst 6 bis 20 Gulden; er enthält 69 dresner Maaß, 58 Berliner, 94 Breslauer Quart, 59 Leipziger Kannen. Es wird jedoch hiermit kein gar wichtiger Handel nach auswärts

getrieben. Es gehen ungefähr jährlich 50,000 Eimer die Donau hinauf ins Reich.

9. Tirol hat in seinen bergigen Gegenden guten und reichlichen Weinwachs. Der beste fällt an den Ufern des Etschflusses, wovon sie auch den Namen Etschweine führen. Es giebt rothe und weiße Sorten; die leztern sind die besten. Die rothen sind sehr gedeckt, haben einen lieblichen Geschmack, kühlen den Gaumen, und haben dabei einen ihnen eigenthümlichen Nachgeschmack. Wenn sie noch jung sind, führen sie gemeiniglich etwas Bodensatz bei sich, und dieser hängt ihnen auch an, wenn sie schon auf Bouteillen gezogen worden sind. Die Tiroler Weine halten sich aber nicht leicht über 4 bis 5 Jahre, und auch während dieser Zeit müssen sie gut gewartet werden, wenn sie nicht verderben sollen. Ueberhaupt muß man sich in Acht nehmen, daß sie nicht in großen Fäßern angestochen werden, denn in solchem Fall werden sie leicht schaal und verriechen.

10. Der Traminer oder Marzimin von dem an der Etsch belegenen Dorfe Tramin benannt,

nannt, von mehr und weniger röthlichen Farbe, wird für den vorzüglichsten gehalten.

Auf diesen folgt der Brixener besonders der rothe, der noch stärker ist und gewäßert werden kann. Auch um Botzen und Trient fallen gute und schmackhafte Weine. Die weißen welche gegen Gräz und Görz zu wachsen, sind sehr substanziös. Die berühmtesten unter den Tiroler Weinen sind auch der Leitacher, Altpfeiffer, Kichelberger, Zschigner, Coccia d'oro.

Die Ausländer beziehen diese Weine entweder aus dem Lande selbst von Innsbruck, Brixen, Botzen, und Trient, oder von Augsburg und Salzburg, man verschickt solche in Gebinden, die 2 Ohm oder 4 Eimer und darüber halten. Der Eimer zu Innsbruck hält 40 Maaß zu 4 Seideln, und ist dem östreichischen gleich, so auch der Botzener Yhr oder Uer.

11. Mähren bauet weiße und rothe Weine, die auswärts Vertrieb finden. Man hat vorhin den hiesigen Wein in Verdacht gehabt, daß er ungesund sei, allein dies fällt wohl jetzt weg, seitdem die Landesart durch besseres Gelege und zugleich durch zweckmäßi-

gere Behandlung gar sehr gewonnen hat. Ein großer Theil der mährischen Weine kann den östreichischen an die Seite gesetzt werden und manche übertreffen ihn noch. Die Gegenden, welche sich durch ihren Weinbau auszeichnen, sind der östliche Theil des znaymer Kreises, wo viele Weinberge sich finden, die Herrschaft Nickelsburg, in welcher der Poppitzer, Pausramer und rothe Polauer vorzüglich berühmt sind. Dieser leztere giebt dem mittlern Burgunder nicht viel nach; ferner die Herrschaft Stanitz, Dannowitz in der Herrschaft Dürnholz, Großblatnitz, Bisenz, Domanin, Poleschowitz, Rohatez und einige andere. Den von Domanin hält man für einen der besten im ganzen Lande. Ferner haben guten Weinwachs Wellherad, der Marktflecken Archlebau in der Herrschaft Stanitz, die Stadt Auspitz und das Städchen Eybenschütz. In Mähren ist überall das östreichsche Maaß eingeführt.

12. Böhmen hat seinen stärksten Weinbau an den Bergen und auf den Anhöhen, um die Ufer der Moldau und Elbe, nämlich

im prager, satzer, leutmeritzer, bunzlauer, bechiner, kaurzimer, berauner, königingräzer und einigen andern Kreisen. Man hält sonst die hiesigen Weine für nicht gar gesund; sie finden aber doch ihre Abnehmer und es hängt auch sehr viel von der Geschicklichkeit der Weinbauer und von der mehr oder minder fleißigen und zweckmäßigen Zubereitung des Weines ab, ob dieser Tadel gegründet oder ungegründet seyn soll. Ueberhaupt hält man auch den Wein aus einer Gegend in Böhmen für beßer oder schlechter, als den aus einer andern; es kommt folglich hier darauf an, daß man gehörig zu wählen wisse.

Für die besten unter den böhmischen Weinen hält man den rothen Melnicker, besonders den, der schon einige Jahre alt ist, den Außiger und verschiedene weiße auch rothe Sorten, die theils um Prag, theils im leutmeritzer und bunzlauer Kreise erzeugt werden.

Man ziehet die hiesigen Weine von Prag, Außig, Saaz, Melnick und Leutmeritz. Seit 1765 ist auch hier durchgängig, das östreichische Maaß eingeführt worden.

13) Der Weinbau in Schlesien ist weder häufig noch vorzüglich. Die bei Grünberg im glogauischen Fürstenthume, um Krossen und Karolath wachsenden Weine sind nur geringe, von weißer und rother Farbe und werden größtentheils in ihrem Vaterlande verbraucht. In Berlin findet man jedoch mehrere Niederlagen von besonders Grünberger Weinen, wovon das Quart zu 4, 6, und 8 Gr. verkauft wird. Um dem Misbrauche vorzubeugen, welchen sich die Weinhändler mit dem Landweine erlauben, ist es denselben in Berlin bei harter Strafe verboten, mit Landwein zu handeln.

14. Sachsen liefert theils rothe, theils weiße Weine von mittlerer Güte; alle werden größtentheils im Lande selbst verbraucht; doch geht auch ein Theil davon nach Hamburg, Bremen, wird umgearbeitet und bekommt einen ausländischen Namen. Die vornehmsten Weinberge sind in der Gegend von Meißen, Dresden, Pirna, Zeiz, Weissenfels. Unter den Thüringschen sind die Naumburger, Ichteritzer, Erfurter, im Merseburgischen zu Reglitz die besten. Auch in der

Niederlausitz in der Gegend von Sorau und Guben finden sich gute Weinberge.

Unter Deutschlands edlen Weinen verdienen bemerkt zu werden, die Rhein- Neckar- Mosler- und Frankenweine.

15. Die Rheinweine sind kräftig, schmakhaft und gesund, weil sie dünner und leichter Art, dabei nicht so süß und feurig, als die spanischen, portugiesischen und italienischen Weine sind.

Die Dünste steigen nicht so leicht in den Kopf, sie gehen geschwinder durch die Blase und die Eingeweide, und lassen sich daher in größerm Maaße und mit weniger Beschwerniß trinken.

Selbst vorsichtige Aerzte erlauben den Genuß dieser Weine ihren Patienten, oder verordnen sie wider mancherlei Gebrechen. Indessen ist doch ein junger Rheinwein der Gesundheit lange nicht so zuträglich, als ein älterer, von einem guten Jahrgange, und hat auch keinen so guten Geschmack. Je älter der Rheinwein wird, destomehr Feuer bekommt er.

Der Rheingau wird für das eigentliche Vaterland der Rheinweine gehalten. Er

liegt zwischen Mainz und Bacharach. Ob aber gleich die Stadt Hochheim mit ihren Weinhügeln nicht im Rheingau liegt, so werden doch die Hochheimer Weine, wegen ihrer Vortrefflichkeit und Verwandtschaft mit den Gewächsen des Rheingaues zu den allerbesten Arten derselben gerechnet. Von allen andern Weinbergen um Hochheim unterscheidet sich der, welcher zur Dombechaney in Mainz gehört, und ganz allein die sogenannte Hochheimer Blume liefert. Es ist ein ungefähr 8 Morgen großer Weinberg hinter der Kirche. Der obere Grund in diesem Weinberge ist theils gelb, theils schwarzbraun. In einer Tiefe von anderthalb Schuh fand sich ein gelber weicher zarter Thonmergel, der mit aufgegossener Säure ungemein stark brausete. Das Stück-Faß wird von diesem nicht selten für 1000 Gulden verkauft. Um den Kredit des Hochheimer Weines zu erhalten, ist hier die Verordnung gemacht, daß durchaus keine fremde Sorten Weine hier niedergelegt werden dürfen.

Von gleichem Range sind die Weine, welche bei Rüdesheim und am Johannis-

berge wachsen. Der Rüdesheimer Berg, ist unstreitig der schönste Weinberg in der ganzen Rheingegend. Der Boden besteht theils aus bloßem hartem Schiefer, theils ist er damit vermenget. Der Johannisberg hingegen, besteht aus einem fetten, speckartigen leicht zerbrechlichen Schiefermergel, der von aufgegossenen Säuren brausete.

Der Bacharacher hat von seinem vorigen Rufe verlohren. Der heutige hat einen süßlichen Geschmack. Bleichert heißt man einen schönen hellrothen Rheinwein, der theils um Argenfels im Trierschen, theils auch im köllnischen Oberstifte und anderwärts gewonnen wird. Lorchwein ist eine gute rothe Sorte aus dem Kurmainzischen. Niersteiner, ist ein vortrefflicher weißer Rheinwein, der zwar außer dem Rheingau wächst, aber doch den besten Sorten aus dieser Gegend nichts nachgiebt. Die Erde, in welcher der beste Niersteiner Wein wächst, ist ein rother mergelartiger Sandstein, der an der freien Luft leicht verwittert und in Säuren brauset. Die Grenzen des guten Weinwachses sind mit den Grenzen dieser rothen Steinerde einerlei.

Man hat überhaupt beobachtet, daß die besten Rheinweine, der Rüdesheimer ausgenommen, im Mergel wachsen; daß die Mergelarten unter sich ganz verschieden sind; daß die verschiedenen Rheinweine aus diesem Grunde nicht nur im Geschmack mancherlei, sondern auch im Bezug auf die Gesundheit von verschiedener Wirkung seyn können; daß die Vorzüge des Weins nicht von der Lage eines Weinbergs allein, sondern von der Erdart desselben abhängen.

Als vorzüglich gute Jahrgänge bei den Rheinweinen sind bekannt, die von 1748. 60. 62. 66. 75. 79. 80. 81. und insonderheit von 83. Dieser leztere wird allen übrigen guten Jahrgängen vorgezogen.

Der Rheingau, das ist die Gegend zwischen Mainz und Bacharach, wird, in Rücksicht auf den Weinbau, in das obere und untere Land unterschieden. Unter jenem begreift man die Dörfer und Oerter, welche nahe an den Bergen liegen, unter diesen aber die, welche dicht an den Ufern des Rheins sich befinden. In sehr warmen Jahren, gerathen die Weine

im Oberlande besser, als die im Unterlande, in kältern Jahren ziehet man hingegen die vor, welche die Ufer am Rheine liefern. Die übrigen Weine werden theils am rechten, theils am linken Ufer gewonnen. Die besten Weine am linken Ufer sind die von Laubenheim, Bodenheim, Bischheim, Nierstein, Dienheim, Harschheim und einigen anderen Orten. Die auf der rechten Seite, so am meisten geschätzt werden, sind die von Hochheim, und die von den besten Weinbergen um Wikert und Kostheim.

Die vorzüglichsten Gattungen unter den Weinen im Rheingau sind der Amannshäuser, Rüdesheimer, Hauptberger, Rodtländer und Hinterhäuser oder sogenannte Gebirgsweine; hiernächst die von Geisenheim, Rothenberg und Kapellgarten; die dritte Klasse begreift die von Johannisberg und Fuldisch-Schloßberg; die vierte den Hattenheimer und Markebrunner, die fünfte die, welche um das Kloster Eberach wachsen, wie auch die von Steinberg. In die sechste stellt man

die von Kitterich und Grafenburg, endlich in die siebente und letzte den Kauenthaler, und Hauptberger.

Die Weinberge, welche kalten und steinigen Boden haben geben starke und dicke Sorten, die sich am längsten halten, hingegen die, wo warmer und kiesiger oder grandiger Boden ist liefern hitzige und geistreiche Weine. Ueberhaupt werden die für die gesundesten gehalten, welche auf der Mitte der Hügel wachsen, diese sind auch früher genießbar. Die alten Gebinde in welchen guter Wein gelagert hat, und in denen noch viel Weinstein befindlich ist, sind zum Einfüllen die vorzüglichsten. Der in neue Gebinde gefüllte Wein nimmt zwar einen feinern Geschmack an, wird aber minder stark und feurig, denn das Holz ziehet viel von seinem schwefligen Salze in sich, und von den öhligen Theilen zur Zeit der Gährung; dies ist der Fall darum bei alten Gebinden nicht, weil die Weinsteinrinde jenes Anziehen verhindert. In kleinen Gebinden wird der Wein zärter von Geschmack, süßer, lieblicher, und man kann ihn auch eher trinken; aber doch pflegt er überhaupt in den großen sich besser

abzuliegen, wird darinnen stärker, und zehrt ungleich weniger als in den kleinen.

Was die Kennzeichen eines guten und gesunden Rheinweins anbetrift, so muß er erstlich einen angenehmen, nicht herben Geschmack haben; er muß klar seyn, muß, wenn er eingeschenkt wird ein sanftes Gezisch hören lassen, und endlich mitten im Glase einen leichten Schaum setzen, der sich in kleinen Hügelchen bald wieder verliert. Wenn hingegen der Schaum langsam aufsteigt, so ist es kein gutes Zeichen, sondern der Wein ist gemischt oder angeschmiert.

Der Rheingauer-Wein ist, wenn er neu, etwas herb und unangenehm, allein wenn er sich einige Jahre abgelegen hat, giebt er einen feinen und überaus guten Geschmack, so daß er mit den allerbesten unter den Rheinweinen gleichen Rang halten kann.

Die vorzüglichsten und ausgesuchtesten von diesen gelagerten Weinen gehen nach England und Norden; die geringern werden im Lande und in der Nachbarschaft verbraucht.

Johannisberg oder Bischofsberg, eine Probstey, dem Hochstifte Fulda gehörig,

ist die Niederlage der besten Rheingauer Sorten. Ein großes rheinisches Stückfaß muß achtehalb Ohm, jeden zu 7436 französischen Kubikzollen enthalten.

Die oberrheinischen Weine werden gar oft solchen Abnehmern, die keine gründliche Kenner sind, für Rheingauer zugeschickt.

Die Stadt Maynz ist, nebst den Oertern im Rheingau und Höchst, Hochheim, Kölln am Rhein, und Frankfurth, der eigentliche Stapelort für diese Weine, und zugleich der Platz, wo Käufer und Besteller am wenigsten eine Verfälschung der Weine zu befürchten haben. Indessen sind auch zu Dordrecht und Amsterdam starke Niederlagen von Rheinweinen, wo die Käufer zuweilen mit eben dem Vortheil, als in den Rheingegenden, sich versorgen können.

Zu Maynz hält ein Ohm lautern oder von den Hefen abgezogenen Weins, 20 Viertel, und an räumlichem Inhalt 7500 franz. Kubikzoll. Es vergleichen sich 100 maynzer Maaß mit $162\frac{1}{16}$ berliner Quart, und der Eimer mit $67\frac{1}{7}$ leipziger Kannen.

Der Ohm zu Frankfurth am Mayn enthält 7436 franz. Kubikzoll; folglich vergleichen sich 100 frankfurther Maaß mit $160\frac{1}{2}$ berliner Quart.

Zu Kölln am Rhein hat der Ohm 26 Viertel, das Viertel 4 Maaß, das köllnische Maaß $75\frac{1}{2}$ franz. Kubikzoll; so daß 100 köllnische Maaß mit $130\frac{3}{16}$ berliner Quart übereinkommen.

16. Die Neckarweine führen ihren Namen vom Neckarfluß, der im Fürstenthume Fürstenberg entspringt, hernach das Gebiet der Stadt Rothweil, die Grafschaft Hohenberg, das Herzogthum Wirtemberg, und das zur Unterpfalz gehörige Kreichgau durchströmt, und endlich bei Mannheim in den Rhein fällt. In allen den vorgenannten Landschaften wird Neckarwein gewonnen. Da es ein Strich von 42 und mehr Meilen in der Länge ist, so wird eine beträchtliche Menge eingesammelt. Auch der, welcher am Kocher im Wirtembergischen erzeugt wird, gehört mit unter die Nekkarweine. Es sind überhaupt gesunde, leichte und wohlschmeckende Weine, von weißer auch rother Farbe, die den guten ausländischen

Sorten nichts nachgeben, und solche nicht selten wohl noch übertreffen. Die, welche um Besigheim, Laufen, Heilbronn rc. wachsen, haben einen ganz eigenen ins Süßliche fallenden Geschmack, gehen nicht ins Blut, sollen aber auch nicht diuretisch seyn. Der Besigheimer hat mehr Feuer und eine röthliche Farbe. Zu Stetten im Remsthale, wird ein herrlicher weißer Wein erzeugt, der unter dem Namen Brodwasser bekannt ist. Sulzburg, im Baaden-Durlachischen, liefert sehr guten Bleichert, und Eyburg, Mundelsheim, wie auch Weinsberg, dies letztere im Wirtembergischen, sehr schönen weißen Wein. Der rothe Neckarwein ist lieblich von Geschmack, und zugleich magenstärkend. Er geht stark nach der Schweiz, nach Straßburg, Paris, Holland u. s. w. Die Bourdeauxer Weine kommen diesem deutschen Weine, in Ansehung der Lieblichkeit, klaren Farbe, und magenstärkenden Eigenschaft, bei weitem nicht bei.

Die Herrschaft Badenweiler giebt den berühmten Markgräfer, der den Neckarsorten im Wirtembergischen noch vorzuziehen ist. Er ist lieblich von Geschmack, hat viel Feuer,

gar keine Säure, und wird mit Recht für einen gesunden Trank gehalten. Man verkauft ihn auswärts für Burgunder.

Die Markgrafschaft Hochberg liefert schöne weiße auch rothe Neckarsorten, wie auch die Oerter Landel, Köndringen, der Kaiserstuhl, besonders Ihringen, Bikensohl, Königsschafhausen ꝛc.

Von den in der Unterpfalz wachsenden Neckarweinen, sind die, welche um Heidelberg fallen, die besten. Zu Urweiler in der Pfalz, und in mehreren Gegenden da herum, wird guter weißer Wein gebauet, den man für Rheingauer zum Handel schickt.

Die Oerter, welche den stärksten Verkehr in Neckarweinen treiben, sind die Stadt Augsburg, Weißenburg im Nordgau, sieben Meilen von Nürnberg, wo die Weinhändler im Kocherthale ihre Niederlagen von Neckarweinen halten. Canstadt, am Neckar, im Wirtemberger Lande, wo ein starker Weinhandel getrieben, und die Waare auf dem Neckar verfahren wird; Heidelberg, von wo die Weine mit wenigen Kosten bis nach Frankfurth fortgeschafft werden können, end-

lich Ulm, das die Weine auf der Donau versenden kann.

Von Getränkmaaß zu Heidelberg hält das Fuder 10 Ohm, 120 Viertel; das Viertel 4 Maaß. Dies letztere soll 116 französische Kubikzoll enthalten, so daß 100 solcher Maaße gerade 200 Berliner Quart ausmachen.

17. Die Moseler, sind weiße und rothe Weine, von lieblichem Geschmack. Die weißen insonderheit, wenn sie ihre gehörige Reife haben, sind angenehm von Geschmack. Man unterscheidet die Moseler Weine nicht nach den Gegenden, wie manche andere Gewächse, sondern nur überhaupt in Obermoseler und Niedermoseler, und nach den guten oder schlechten Jahrgängen. Unter den verschiedenen Jahrgängen hält man den 1746er und 48er für die vorzüglichsten.

Konz, Grak, Kochheim, Bernkastel, Zell, im Hamm, Chus, Dussemund, Wehlen, Zeltingen, liefern sehr gute Sorten. Nicht weniger zählt man die Weine, welche im Lothringischen, insonderheit um Epinal, im Luxenburgischen, im Lüttichschen 2c. gewonnen werden, unter

ter die Moseler Weine. Auch der Neumagner, Drobner, Piesporter ꝛc. unterhalb Trier, sind im Rufe.

Man hält diejenigen der Gesundheit am zuträglichsten, die erst ein Jahr alt sind, indem sie alsdann weder austrocknen, noch erhitzen, auch ohne Wasser getrunken werden können. Bei ältern ist das der Fall nicht. Man ziehet die Moseler Weine von Trier nach Kölln und Koblenz.

18. Franken liefert vortreffliche Sorten Weine in großer Menge, die mit den auserlesensten Gewächsen anderer Länder um den Rang streiten können. Ein großer Theil der Frankenweine wird sogar unter dem Namen der Rheinweine abgesetzt.

Der Frankenwein wird in dem Hochstifte Würzburg zu Kitzingen, Diestelhausen an der Tauber, Eibelstadt, Frickenhofen, Heidingsfeld, Iphofen, Mainstockheim, Mühlbach, Nordheim, Ochsenfurt, Ostheim, Somerach, Rödelsee und Volkach, stark gebauet; ferner im Bambergischen zu Altenburg, Beringsfeld und Zeil; im Anspachischen zu Marktsteft; in der Grafschaft Wertheim; im Limburgischen

zu Somerhausen; im Schwarzenbergischen zu Bullenheim; endlich auch um die Reichsstadt Schweinfurt und das Städtchen Maynbernheim.

Die besten und vorzüglichsten Frankenweine wachsen in den Weinbergen, womit die Stadt Würzburg umgeben ist. Der vornehmste und edelste unter allen Frankenweinen ist der Leistenwein, welcher, wenn er ein gewisses Alter hat, durch seinen angenehmen Duft oder die Firne, seinen Wohlgeschmack und seine Heilsamkeit, alle deutschen Weine übertrifft, und vielleicht keinem der ausländischen Weine, die auch noch so gerühmt werden, im geringsten etwas nachgiebt. Sein Werth ist so anerkannt, daß er zuweilen theurer bezahlt wird, als der älteste und edelste Rheinwein.

Noch feuriger als der Leistenwein ist der Steinwein von gleichem Alter; aber er hat weder den aromatischen Geruch, noch den lieblichen Geschmack, der jenem eigen ist, sondern fällt vielmehr heiß und branntweinartig auf die Zunge. Der Stein oder Steinberg fängt an dem Wege nach Veit-Zechheim da

an, wo das große Rebengebirge, das sich um Würzburg herzieht, am nächsten an den Main hinanrückt, und von da läuft er bis gegen die Stadt hin. Der ganze Stein besteht größtentheils aus sehr steilen Kalkfelsen, deren Fuß mit ungeheuern Mauern und Strebepfeilern aus Quaderstücken unterlegt ist. Ein Theil der Weinberge am Stein gehört dem Spital in Würzburg, ein anderer aber Privatleuten. Das Spital verkauft alten Steinwein unter dem Namen des Heiligengeistweins, in versiegelten Flaschen von besonderer Form, und in der Größe einer Burgunder Bouteille, das Stück für einen Thaler.

Zunächst an den Steinberg grenzt die sogenannte Harfe, eine Gruppe von Bergen, der man ihrer Gestalt wegen diesen Namen gegeben hat. An dieser Harfe besitzt das Stift Hauch 34 Morgen Weinberge in der besten Lage, unter denen die Hälfte den köstlichen Wein giebt, welcher auch mit dem Namen des Heiligengeistweins belegt wird. Dieser Wein, insonderheit der von den Jahren 1748 und 1775, kommt an milder wohlthätiger Wärme und Lieblichkeit dem vorhergehenden und je-

dem andern unter den edelsten Weinen gleich, und wird vom Leistenstein nur durch die Firne oder den stärkern Duft und einen gewissen aromatischen Geschmack, übertroffen.

Zu den vorzüglichsten der hiesigen Gewächse, rechnet man auch den Schalksberger Wein; der gleich wie die vorhergehenden auf den Tafeln als Liqueurweine aufgesetzt werden. Der sogenannte Calmuswein ist ohne künstliche Zusammensetzung oder weit hergesuchte Bereitung ganz süß, und kommt in der Art vielen der ober ungarischen Weine gleich, daher er auch nicht selten unter fremden Namen zu Markte geschickt wird. Dieser süße Wein wächst auf einem Felsen, Triefenstein am Main, nach Aschaffenburg hin.

Strohweine werden in Franken wie am Rheine und im Elsaß gemacht. Man trocknet die Trauben auf Strohmatten den Winter über, und keltert sie erst im Frühjahr. Jene sind nun zwar gewürzhafter, und vielleicht auch feuriger, als diese, aber nicht so angenehm von Geschmack.

Die Frankenweine werden theils in diejenigen Gegenden von Franken, die gar keinen, oder doch nicht hinlänglichen Weinbau haben, z. E. nach Nürnberg, in das Ansbachische und Bayreuthische, am meisten aber in das Fuldische, Hessische, und nach Sachsen und Thüringen ausgeführt. Die Weinhändler in Frankfurt, und am Rheine verkaufen einen großen Theil der Frankenweine entweder gradezu unter dem Namen der Rheinweine oder brauchen sie auch dazu, den jungen und herben Rheinweinen ihre unangenehme Säure zu benehmen, und jene damit zu verschneiden.

Der Werthheimer insonderheit der jenseits des Maynz wachsende Haslocher, ist derjenige der den Rheinweinen am nächsten kommt, und in Absicht auf die Gesundheit den Würzburger weit übertrift. Der Distelhäuser, welcher an der Tauber wächst, ist wenig geistreich, allein die Weinschmierer und Fuhrleute verschneiden ihn mit Branntewein, und führen ihn so in Menge aus.

Der Klingenberger wird um die Stadt dieses Namens, zwischen Schweinfurt und Kitzingen, am Main gebaut, und findet

seiner Güte wegen, starken Vertrieb. Im Bambergischen sind der Altenburger, Beringsfelder und Zeiler in besten Rufe.

Die besten Jahrjänge des Frankengewächses sind die von 1700. 1704. 1706. 1708. 1712. 1718. 1719. 1724. 1726. 1727. 1728. 1731. 1738. 1746. 1748. 1750. 1757. 1761. 1762. 1775. 1779. 1781. und 1783 gewesen.

Würzburg ist der Platz, woher die Kaufleute und Weinhändler sich am sichersten und vortheilhaftesten mit allen Arten der Frankenweine versorgen können. Auch Kitzingen, Bamberg, Fulda, Frankfurt, Bensshausen treiben mit diesen Weinen einen starken Handel.

In Franken hat das Weinmaaß folgende Eintheilung: Ein Fuder hat 6 Ohm, der Ohm 2 Eimer, der Eimer 50 fränkische Maaß zu 53 pariser Kubikzoll, er vergleicht sich mit $46\frac{28}{57}$ berliner Quart. Der fränkische Eimer trift überein mit $47\frac{9}{28}$ leipziger Kannen. Die Gebinde müßen mit gerichtlichen Brande oder Anschnitt versehen seyn, wenn man ihrem Inhalte trauen soll.

19. Unter den auswärtigen Ländern hat Frankreich unstreitig sich des größten Weinseegens zu erfreuen. Fast in jeder Provinz dieses Staats, wird Weinbau getrieben. Die welche den ansehnlichsten Handel mit diesen Produkten treiben und auch den Ausländer interessiren, sind Champagne, Bourgogne, Gascogne, Güyenne, Languedok, Provence, Roussillon, Anjou, Orleanois, Aunis, Saintonge und die Insel Korsika.

Alle Franzweine, können unter 10 Klassen gebracht werden, nämlich unter Burgunder, Champagner, Languedok und Vienne, Guyenne oder Bourdeauxer, Kahors, Medoc, Pontac und Montaubansche Gewächse, und Weine von Seudres und Charente, Orleans und Anjou, in Provencer, Roussillon und Bayonsche Sorten. Die vorzüglichsten sind der Burgunder und Champagner.

Der Champagner findet nicht nur in Frankreich selbst, sondern noch mehr in England, Holland und den nördlichen Ländern starken Vertrieb; er wetteifert um den Vorzug mit dem Burgunder, und beide finden ihre

Freunde und Liebhaber. Darüber läßt sich nun eben nicht streiten, weil der Geschmack des einen, über den Geschmack des andern, sich zum Richter aufzuwerfen, nicht berechtiget ist.

Die jungen Leute und die Frauenzimmer geben dem Champagner den Vorrang. Der Franzose im männlichen Alter hält sich zum Burgunder. Der Engländer, der mehr als ein anderer ein leichtes und fließendes Getränk liebt, betrachtet den Champagner als den vorzüglichsten unter allen Franzweinen. Der Holländer, so wie überhaupt die Bewohner der nördlichen Länder, lieben wieder den Burgunder, weil sie Geschmack an solchen Weinen finden, die zugleich stark und schmackhaft sind, und dies ist der Fall bei jenem.

Für alle Nationen ohne Ausnahme hat der Burgunder einen feinen sehr reizenden Geschmack, und etwas ihm eigenthümliches, das der Zunge sehr wohl behagt; man hält ihn für ein sonderliches Stärkungsmittel bei schwächlichen abgematteten Körpern und alten Leuten, die ihre Lebensgeister erwecken wollen. Der Eindruk von diesem Geträncke ist sanfter und ruhiger, die Wirkung minder rasch, aber auch

dauerhafter, als die vom andern. Der Champagner ist ermunternd und aufweckend, er hat einen pikanten Geschmack, etwas liebliches und etwas einnehmendes in der Art; er vertreibt die Schwermuth und finstern Sorgen, lößet die Zunge und flößt Heiterkeit und frohe Gesinnung ein. Seine Wirkung ist schnell, aber doch angenehm, allein sie vergeht gar bald wieder, und seine Züge verlöschen ehe' man sich es versieht.

Man theilt den Champagner in drei Hauptklassen, die dem Range nach so auf einander folgen.

Erste Klasse. Weiße Sorten. Mareuil, unterhalb Ay, Ay, Hautvilliers, Pierry, Cramant. Rothe Sorten. Verziet, Versenay, Bouzy, Taizy, Cumieres. Unter dieser Klasse sind die berühmten weißen Weine welche in Menge ausgeführt, und zum Nachtisch auf den vornehmsten Tafeln in England, Holland und Norden aufgesetzt werden. Die rothen aus eben dieser Klasse kommen jetzt immer stärker in Ruf.

Zweite Klasse. Weiße Sorten. Avenay, Epernay, Menil, Avis, Oger. Rothe Sor-

ten: Matilly, Damery, Epernay, Rilly, Ay, Pierry, Monbret. Alle diese kommen zwar denen aus der ersten Klasse nicht gleich, doch stehen sie ihnen auch in der Güte nicht gar viel nach.

Dritte Klasse. Weiße Sorten: Tonnerre, Chablis, Ludes, Sadu, Trois-puits, Villers - Alleran. Rothe Sorten. Joigny, Tonnerre, Chamery, Ville-Domagne, Pargny, Sapicourt.

Die von Tonnerre und Chablis rechnet man hier und dort z. E. in Niederbourgogne unter die vorzüglichsten Gewächse. Diese dritte Klasse findet in Frankreich selbst den stärksten Vertrieb. Wenn ihre Weine gut gewählt werden, geben sie einen sehr guten Tischtranck ab. Die Oerter Rigny-le-Feron und Villeneuve-l'Archeveque liefern gute weiße Sorten, wie auch ordinaire rothe.

Die Weine, welche man im Lande vins de riviere, oder Weine die an den Ufern der Flüsse fallen, nennt, sind weiße von Farbe als die Bergweine, auch lieblicher von Geschmack, und eher trinkbar. Unter diesen Revierweinen rechnet man den Ay, Hautvil-

liers, Cumieres, Epernay, Pierry, Fluery, Damery, Vanteuil.

Unter den Bergweinen den Verzenay, Sillery, Ludes, Troispuits, Mailly, Rilly, und andere.

Von den rothen Bergweinen hält das Gebinde 25 bis 30 Bouteillen, mehr, als von den weißen Revierweinen: denn diese hier werden, so wie sie noch auf den Hefen liegen, jene aber schon abgestochen, verhandelt.

Die größern Champagner Fastagen geben 230, die kleinern nur 200 pariser Bouteillen.

Alle Champagner muß man nicht gar weit in Fäßern transportiren lassen, weil sie sonst von ihrer Güte zu verlieren pflegen. Man thut am besten, wenn man sie auf Bouteillen ziehen und diese wohl zustopfen und verkütten läßt. In diesem Zustande dauern die Bergweine, wenn sie von einem guten Jahrgange sind, 5 oder 6 Jahre recht gut.

Moussirender Champagner ist der welchen man nicht in Kufen gähren lassen, sondern gleich in wohl zugespundete Fässer gefüllt hat, so daß die häufige Luft mit den Weinen verbunden bleibt. Auch zieht man diesen

Wein im März, April oder August auf Flaschen, wo die unmerkliche Gährung sich wieder erneuert. Der so im März abgezogen wird, moussirt am stärksten, und macht die meisten Bouteillen springen, und diesem geben die Weinkenner den Vorzug. Vertus, ein Flecken 6 Meilen von Chalons, ist die rechte Gegend, wo die moussirenden Weine fallen. Die besten gewinnet man um Menil, Oger, Avise, Cramant.

Oeil de perdrix, ist ein röthlicher Champagner, der unter die zweite Klasse gehört,

Die Bourgogneweine gehen in weit größerer Menge zum Handel, als die Champagner. Dieser Zweig des Weinhandels veranlaßt wichtige und zahlreiche Speculationen von Seiten der Weinhändler, Kommissionaire und Kaufleute in und außerhalb Frankreich, und bringt Millionen in Umlauf. Da uns eine trockne Klassifikation, oder Rangstellung dieser Weine, von wenigem Nutzen zu seyn scheint, so wollen wir sie lieber nach den Hauptorten, wo die Niederlagen und der Stapel dieser Weine sind, vornehmen.

Die Weinberge um Nuits, oder die sogenannte Côte nuitonne, begreifen eine Strekke von 5 Meilen, die gegen Osten von den Landstraßen, die aus dieser Stadt nach Dijon und Beaune gehen, eingeschränkt wird. Dieser Distrikt von Weinbergen besteht aus den Bezirken von Morei, Chambole, Vorgeot, Flagei, Vosne, Nuits, Premeaux, Comblanchieu, und Corgoloin, wo sich die Reviere befinden, welche die berühmtesten Weine in der ganzen Gegend geben. Darunter rechnet man Echeraux, Clos=de=Vongeot, Romanée, Richebourg, la Fache, Beaumont, St. George, Didier, Vaucrains, Pulliers, Thorey, Boudot, und noch eine Anzahl anderer.

Man unterscheidet hier die Weine in premiere und deuxieme têtes de cuvées, in cuvées rondes, und cuvées de vigneron. Sie dürfen durchgängig nicht eher getrunken werden, als bis sie 2, 3, auch wohl 4 Jahre gelegen haben. Diese kürzere oder längere Zeit wird nach Verhältniß erfordert, als die Weine geistreich und stark sind, oder nachdem der Jahrgang entweder gut oder schlecht gewesen ist.

Die Stadt Nuits hat sammt Beaune den Vortheil, daß beide im Mittelpunkte des vorzüglichsten Weinbaues sich befinden, und wo der rechte Stapel von den besten Bourgognegewächsen angelegt ist. Die Sorten aus der hiesigen Gegend scheinen gewissermaßen den Vorzug vor allen übrigen in diesem berühmten Weinlande zu behaupten. Auch sollen sie, nach dem Urtheile der Weinkenner, gesunder als die andern seyn, der Brust wohl bekommen, und die verlornen Kräfte wieder herstellen. So viel ist sicher, daß die Weine von der Côte nuitonne insgemein höher bezahlt werden, als die übrigen aus andern Gegenden von Bourgogne. Der Wein von Chambole ist in diesem Bezirke eben das, was der Vollenay in dem von Beaune vorstellt, nämlich der Primeur. Alle Weine von Nuits haben einen ihnen eigenthümlichen Geschmack nach dem Stocke, sind hoch an der Farbe, dabei substanziös, und halten sich gut. Sie lassen sich zu Schiffe und zur Achse verfahren. Die Stadt Beaune hat nicht nur den Stapel von den Weinen aus der umliegenden Gegend, sondern auch zum Theil von denen

um Dijon, Auxerre, Macon, Avalon, Coulanges ꝛc.

Unter die Beauneweine der vornehmsten Klasse, rechnet man die aus den Weinbergen von Romanée, aus dem Kirchspiele von Vosne, den weißen Montracher, aus dem Kirchspiele von Chassagne; den Chambertin, aus dem Kirchspiele von Gevray; den Clos du Vougeot, aus dem Kirchspiele von Flagei und Vogeot; und endlich den St. George Richebourg, den aus der Gegend um Nuits ꝛc. Die vorgedachten Sorten übertreffen alle übrigen, welche die angezeigten Weingegenden liefern, und werden ihres feinen und delikaten Geschmackes wegen außerordentlich theuer bezahlt. Sie kommen aber nur selten zum Handel, und werden von den reichen Grundbesitzern selbst consumirt, oder zu Geschenken an ihres gleichen verwendet.

Die Weinberge im Alose- oder Aloxe-Kirchspiel, liefern die Weine zweiter Klasse, welche unter den Namen Vosne, Gevray, Vollenay, Corton, Pomard &c. bekannt sind. Diese haben fast denselben vortrefflichen und feinen Geschmack, wenn sie zu dem gehö-

rigen Grade der Reife gekommen sind, als die vorigen. Man sucht sie für die vornehmsten Tafeln in ganz Europa.

Das Kirchspiel von Mursault giebt den Puligny, weißen Mursault, Aloxe, Savigny, Mercurey, Pernant, Santenay, Coutgrain, rothen Mursault, Morey, Chenove &c. lauter vortreffliche Mittelsorten Burgunder, die zum gewöhnlichen Tischtrunke gebraucht werden.

Auch die Bourgogneweine, welche die Handlung von Auxerre, Dijon und Avalon zu ziehen pflegt, sind beliebt und finden häufige Abnehmer. Die Güte derer, welche die Gegend um Auxerre und den Yonnefluß liefert, ist nicht nur in Frankreich, sondern auch allenthalben im Auslande, anerkannt. Sie werden hier in großer Menge gewonnen, denn man rechnet die Sammlungen im Stadtgebiete allein, nach einem jährlichen Durchschnitte, auf 15000 Muids. Man kann sie in vier Sorten unterscheiden. In die vornehmste gehören die von la Chainette, Migraine, notre Dame, Ladehors, und noch einige andere. Diese halten gleichen Rang mit den besten

Gattun-

Gattungen aus Oberbourgogne. Die von der zweiten und dritten sind die gewöhnlichsten im Handel, und geben vortreffliche Tischweine. Alle insgesammt aber sind so beschaffen, daß man sich auf ihre Dauer verlassen kann. Sie lassen sich lange auf dem Lager halten, ohne im mindesten von ihrer Güte zu verlieren, sie werden eher von Jahr zu Jahr reifer und vollkommener. Auch haben diese Weine nicht, wie bei vielen andern der Fall ist, einen gewissen Erdgeschmack, sondern sind ganz rein. Außer dem Gebiete von Auxerre, giebt es auch noch viele Weinberge in der Nachbarschaft, deren Weine geschätzt werden, z. E. Coulanges und Cravant, in diesem letztern ist der Bezirk von la Pelotte vorzüglich berühmt; so auch Irancy. Diese zuletzt genannten gehören mit unter die beste Sorte.

Vermanton, Vincelotte, Jussy und Arcis-les grottes, sind Mittelweine vom dritten Range.

Die Weinberge von Vincelles, Augy, Quaisnes, Vallant und Chitry, liefern gute weiße Weine. Die von Champs und St. Bris lassen sich mit dem Chablis vergleichen.

Der Vertrieb der Weine, die die Gegend um Avalon hervorbringt, geschieht größtentheils durch Dazwischenkunft der Kaufleute und Kommissionairs zu Paris, Rouen oder Amiens. Diese sind von vortrefflicher Güte. Man unterscheidet solche in feine, mittle und ordinaire Sorten, von welchen die erstere die begreift, welche die Weinberge und Gegenden um Annet, du Vaux, und Rouvre liefern. Diese sind angenehmen und delikaten Geschmacks. Die zweite Sorte enthält gute und ordinaire Tischweine. Die letzte geringere, die aber doch auch nicht zu verachten sind.

Die Queue von Beaune hat zwei Poincons oder 4 Feuillettes, zusammen 480 pariser Pinten.

Der Muid von Auxerre hat 2 Feuilletts, jede von 150, also überhaupt 300 dieser Pinten.

Die Queue von Nuits hat 2 Tonneaux oder Pinces, oder 4 Feuillettes, die zusammen 480 bis 500 Pariser Pinten ausgeben.

Man macht den Weinkommissairen in Bourgogne den Vorwurf, (aber vielleicht mit Unrecht), daß sie durch allerhand Ränke, die

sie im Handel spielen, die Weine ihres Landes in der Fremde in einen gewissen Mißcredit gebracht haben sollen, und zwar damit, daß sie nicht selten verdorbene Weine abgeschickt, schlechte Sorten für die Besteller gewählt, oder gut eingekaufte verfälscht haben. Dies wäre ein Vergehen gegen ihre Landsleute, und gegen das Publikum, welches strenge Ahndung verdiente.

Auch giebt man ihnen Schuld, daß sie unter der Hand sich zwischen den fremden Kaufmann und den Weinbergsbesitzer oder Weinniederläger stellen, diesen letztern von ihnen abhängig machen, und jenen nach Gefallen in den Preisen übersetzen, nachdem die Zeit und Umstände dazu günstig scheinen.

Indessen würde diesem Unfug, wenn er auch wirklich statt fände, nicht leicht zu steuren möglich seyn: denn wenn der Ausländer den Handel geradezu mit den Weinbergsbesitzern und Weineigenthümern treiben mögte, würde es gewiß auch nicht an nachtheiligen Folgen fehlen. Man nehme den Fall an, daß ein Handlungshaus zu Amsterdam oder London einige hundert Stückfässer Champagner

oder Bourgogneweine auf einmal brauche, die Expedition wird da leicht befolgt werden können, wenn das Haus sich an einem Kommissionair wendet, allein sie wird so gut als unausführbar seyn, wenn sich der Besteller an die Eigenthümer der Weinberge adressiren will. Der Korrespondent wird da nicht in diesem Keller 20, dort 30, noch anderswo 50 Stückfässer u. s. w. zusammen suchen können, bis die verlangte Anzahl beisammen ist, und solches Geschäft ist des Mannes Sache nicht. Wenn zwei Handlungshäuser, eines in Frankreich, und das andere in Holland oder England, mit einander Verkehr haben, so kennen sie, so viel sichs thun läßt, ihre wechselseitigen Vermögensumstände, und wissen beiläufig, worauf sie fußen können. Im angenommenen Fall aber fällt die Gefahr auf den französischen Negocianten, der ein dringendes Interesse und leichte Mittel haben muß, sich von der Solidität des fremden Hauses zu überzeugen. Man nehme nun jetzt an, daß ein solches auswärtiges sich an 10, 12, oder 20 Weinbergsbesitzer adressire und Aufträge gebe, durch welche Wege werden sie die Zahlungs-

fähigkeit des Bestellers erfahren können; Und können sie das nicht, so sind sie ja augenscheinlichem Verluste ausgesetzt, und das Land wird bei seinem Ausfuhrhandel ansehnlich zurükkommen.

Die neuen Bourgogneweine werden im März und April, nachdem sie abgestochen sind, versendet; die alten aber das ganze Jahr hindurch, ausgenommen bei scharfer Kälte und großer Hitze. Die Bourgogneweine sind fast durchgängig etwas dick, übrigens aber von vortrefflicher Art. In den ersten Monaten ihres Alters haben sie etwas strenges an sich, das sich aber in der Folge verliert. Sie müssen, wenn sie sich lange halten sollen, zu gehöriger Zeit auf Bouteillen gezogen werden.

Man theilte auch ehedem die Burgunderweine in niederländische und oberländische Gewächse ein, allein diese Eintheilung ist wenigstens für den ganz unnütz, der seine Waare aus der ersten Hand ziehen kann. Die besten Sorten aus dem Niederlande sind denen im Oberlande völlig gleich, und die Weinhändler im Lande geben ein Gewächse

fürs andere aus, nachdem es ihr Vortheil mit sich bringt.

Von den Burgunderweinen werden einige schon abgezogen, andere noch auf den Hefen gehandelt. Das Abstechen macht einen Unterschied von 20 bis 40 Livres im Preis auf die Queue, nämlich bei den feinsten Sorten; bei den mittlern 20 oder 25 u. s. w. nach Verhältniß.

Die Weine aus Gascogne und Guyenne sind dick, stark gedeckt, aber doch nicht zusammenziehend und stopfend, dabei haben sie Feuer und verbessern sich durch die Schifffahrt noch um vieles. Die aus der ersten Provinz werden über Bayonne, die aus Guyenne über Bourdeaux ausgeführt. Diese hier sind theils weiß, theils roth. Die aus Bordelois, welche in Deutschland und anderwärts unter dem Namen Bourdeauxer Weine bekannt sind, und die aus Agenois und Quercy, welche Vins de haut pais heißen, sind einer der allerwichtigsten Ausfuhrartikel von Guyenne; man begreift unter diesem Namen die von Dommes, Sarbac,

Bergerac, St. Foy und Castillon die insgesammt an den Ufern der Dordogne wachsen.

Die welche unter den rothen Sorten den ersten Rang behaupten, sind der Pontac, Medoc, Hautbrion, saint Emilien, Graves ꝛc. Die gesuchtesten unter den Medocarten, sind die von Lafitte, Margaux und Latour. Die feinsten nennt man grand Medoc; es ist die theuerste unter allen, denn sie gilt gemeiniglich 2000 Livres der Tonneau auch manchmal noch mehr. Er ist gedeckter als Burgunder.

Pontac ist überhaupt der Name den verschiedene gedeckte rothe Weine in Frankreich führen. Aechter Pontac wird nur um den Ort desselben Namens gezogen. Er wurde sonst größtentheils für den Hof aufgekauft, und was davon übrig blieb, kauften die Engländer zu hohen Preisen begierig weg. Der Tonneau der besten Sorte gilt 2000 bis 2400 Livres. In der Farbe ist er etwas dunkler als Burgunder. Er verbessert sich noch stark bis ins vierte auch wohl ins sechste Jahr. Dann ist sein Feuer sanft der Geschmack zwar trocken, aber pikant, sein Geruch ist veilchenartig.

Medoc folgt auf den wahren Pontac in der Güte. Dieser ist etwas heller in der Farbe, und verbessert sich eben so gut wie der Pontac durch das Abliegen. Aechte Medocs sind sehr gesunde Tischweine sie erregen keine Hitze und Wallung im Blut, wie manche andere Trinkweine. Chateau Margaux folgt auf diesen in der Güte, hernach der Kahors, die dikste Sorte unter dem Pontac. Der Pontac wird überhaupt desto höher geschätzt je dicker oder gedeckter er ist. Der weiße wird von Bourdeaux ausgeführt. Man hält ihn für einen guten Magenwein, der dem Skorbut, der Ruhr und ähnlichen Krankheiten widersteht, daher wird er sehr von im Felde stehenden Armeen gesucht.

Unter den Gravesweinen, und denen, welche in alle Länder und Gegenden von Europa ausgeführt werden, stechen hervor die von Haut Talence, Merignac, Loignon, Villenare, Pessac ꝛc. Alle diese Weine sind vortrefflich in ihrer Art, doch gleichen sie weder dem Champagner noch dem Burgunder, sondern haben ihre eigenthümliche Qualität. Die rothen schmecken etwas strenge, alle durch

gängig aber, sind gesunde und magenstärkende Weine. Sie lassen sich jedoch nicht wohl vor dem zweiten Jahre trinken. Noch giebt es auch andere in verschiedenen Kirchspielen und Gegenden dieser Provinz, die zwar nicht in so hohem Rufe stehen, doch aber auch von sehr guter Art zu seyn pflegen. Es finden sich hierunter gar oft Weine, die den erstgenannten nichts in der Güte nachgeben. Hierunter zählt man die von Cantenac, St. Julien, Pouillac, St. Mambert, St. Estephe, Ludon, Macau, St. Laurent und einige andere. Der von Cauderot, insonderheit der sogenannte cru de Goyon in Bazadois, ist ein guter rother Cargaisonwein. Palusweine sind gedeckte Sorten, die besonders nach den französischen Kolonien gehen. Rother Coteswein ist leichtere Art, und wird nach Norden verschickt. Cahors und Montaubansche Weine sind dunkel von Farbe, auch dick und werden in Teutschland nicht für Pontak verhandelt.

Unter den weißen Weinen verdienen die erste Stelle die von Carbonnieux, Serons, Barsac, Preiguac, Sauterne, Bonnes, Pou-

densac, Langon und Graves, und unter den oberländischen dieser Farbe, der Gaillac of Hantjes und Piccardan.

Der weiße Graveswein läßt sich schon im ersten Jahre trincken die übrigen müssen 1 Jahr länger gelagert haben.

Man handelt die hiesigen Weine entweder so wie sie noch auf den Hefen liegen, oder rein abgestochen. Ein abgezogener weißer Wein gilt 5 oder 6 Procent mehr, als einer der noch auf dem Lager liegt, und bei den rothen ist der Unterschied noch stärker. Manche werden bis dreimal abgezogen. Die bourdeauxer Weine bedürfen fast durchgängig einiger Zurichtung, bevor sie ausgeführt werden können. Ein großer Theil wird mit andern Sorten verschnitten z. E. der Coutras St. Croix und Clairac, der Serons und Barsac mit Sauterneswein, schwache Sorten mit Franzbranntwein u. s. w. Zwar werden auch viele Schiffsladungen neuer und grüner Weine nach Bremen, Hamburg, Holland und Norden ausgeführt, die auf der Stelle nur die einfachste Zurichtung bekommen haben, allein diese taugen nur für die Wein-

brauer und Weinkünstler, die sie durch mehrmaliges Klären, Abziehen und besonders durch Verschneiden mit Barzelloner, Corsikaner, Vidogne und Roussillonweinen zu veredeln wissen. Dies ist aber schon nicht Jedermanns Sache.

Stadtwein, oder Vin de Ville heißt man zu Bourdeaux die Weine aus dem Districkt unterhalb St. Macaire, Vins de Mer, Seeweine, die Mittelsorten unter andern den gemeinen Medoc, Graves, Langon, Blaye, Bourg, St. Emilien.

Vin cuit, oder gekochten Wein, den, welcher vor der Gährung einmal aufgekocht hat, und deshalb seine Süßigkeit immerfort behält. Färbewein, Vins de Tincture, sind stark gedeckte Weine, z. E. der Cahors die zum Färben der blaß gewordenen rothen Weine dienen.

Vin muet, Mostwein, den man am Gähren verhindert hat, und der durch einen Zusatz an Zucker versüßt worden ist. Dieser wird stark geschwefelt und hernach zum Verschneiden der grünen und säuerlichen Weine gebraucht.

Von den bourdeauxer Weinen sind einige z. E. die oberländischen, namentlichen der Langon, Fargues, Preignac, Bados, St. Macaire, Landiras, Sauternes, und Dommes, in größern Gebinden, welche um 20 Procent mehr halten, als die andern, und wo die Barique 110 Pots nach hiesigen Maaße haben soll. Hingegen die von Castres, Jouvertes, St. Pardon, Coymeres, Auros, Radeque = Taillade, Lunison ad Ruaillon werden nur zu 90 Pots geschätzt.

Die Gascogneweine werden von Bayonne ausgeführt. Diese Weine haben viel Geist, auch einen zum Theil gar nicht unangenehmen Stockgeschmack, und sind bald trinkbar. Man bedient sich ihrer mit Vortheil zum Verschneiden anderer leichter weißen Weine, oder auch um schwachen wiederherzustellen.

Bayonne verschifft insonderheit folgende weiße Sorten: Piquepout - Chalosse, Armagnac, sogenannte kleine Weine, kleine Nieder Chalosse, Ober Chalosse Nieder und Ober Tursan, Bearn und weißen rothen Juranson, von welchen die beiden

letzten am höchsten geschätzt werden. Diese Sorten werden nach Oxhöft von 40 Vierteln, der rothe Capbreton aber bei 2 Pieces, jede zu 36 Vierteln gehandelt. Dieser letztere ist ein feiner und schmackhafter Wein, der dem besten Côte rotie nichts nachgiebt; er hat viel Feuer, wenn er ein paar Jahre alt ist.

Languedok bauet eine ungeheure Menge theils weißer theils rother Weine, die viel Feuer haben, und daher viel gewässert werden müssen, wenn man sie täglich genießen will. Der stärkste Handel mit diesen und den Rhone und Vienneweinen wird von Cette, Montpellier und Bourdeaux nach auswärts getrieben. Unter den languedocschen Weinen behauptet der Gaillac, so auch im Handel Vin du Coq heißt, eine vorzügliche Stelle. Er wird häufig nach Hamburg, Amsterdam und ganz Norden verfahren.

Cette liefert nicht allein die Weine aus der Provinz, sondern auch verschiedene andere aus Roussillon, Bourgogne, Poitou, Rouergue u. dgl. Man erhält von diesem Platze an weißen Weinen, die Muskateller von Rivesaltes, Frontignan, Lunel, Montbazin,

Beziers, den Condrieux, St. Percy, Laudun, Piccardan, und Clairet von Calvisson.

An rothen den Heremitage, Cote-rotie, Muskateller von Clermont, den Crosse, Gervan, Cornas, St. Geniez, Chuselan, Orsan, Coudolet, Tavel, Lirac, Roquemaure, St. George, Dresery, St. Christol, Roussillon, St. Gilles, Langlade, Milhaud, Uchaud, Sauvian, Vendres, Narbonne, Beziers, von Allignan. Man ziehet diese Weine, wie gesagt, auf der Rhone durch den Hafen Cette; besser und unverfälscht erhält man sie aber, wenn man sich directe an die Weinhändler in Oberburgund wendet, sie auf der Rhone, Saone, und dann zu Lande nach Brüssel gehen läßt.

Die ordinairen Weine aus Roussillon, welche sich am besten transportiren lassen, sind die von Banyuls, Collioures, Baixas, Espera, Peirestortes, Claira und St. Laurent. Die besten Tischweine fallen um Terrats und Lesparron. Die ordinairen rothen sind größtentheils für die amerikanischen Kolonien bestimmt, und dienen noch zum Verschneiden anderer Franzweine. Diese

Gattung hier ist sehr dunkel von Farbe und dick. Die bessern Sorten sind heller an Farbe, und leichter von Geschmack, sie werden, wenn sie 3, 4, 5, Jahre gelegen haben, ganz vortrefflich. Der Grenache ist im ersten Jahr ein dicker sehr schwarzrother und saftreicher Wein, fast wie der Tinto von Alicante. So wie er aber älter geworden ist, verliert er von seiner dunkeln Farbe, und im zweiten und dritten Jahre gleicht er dem Tinto de Rota wenn er aber noch 3 bis 4 Jahr länger gelegen hat, erhält er die Farbe und den Geschmack des Capweins. Der köstlichste und delikateste unter allen weißen Weinen in Roussillon ist der Maccabeo, der um Salzes von ursprünglich spanischen Gelege gewonnen wird. Er hat viele Aehnlichkeit mit dem Tokayer. Diese Weine werden über Vendres ausgeführt.

Die Weine aus Anjou haben zwar weder den leichten und lieblichen Geschmack des Champagners, noch auch die Stärke und Delikatesse des Burgunders aber dennoch sind sie sehr guter Art, und wären es noch mehr, wenn sie nicht etwas zuviel Hitze machten. Sie sind dick und dunkel von Farbe; wenn

man sie lange liegen läßt, werden sie süß, verlieren aber doch nichts von ihrer sonstigen Güte. Die Eigenschaft daß sie gemeiniglich hitzig zu sein pflegen, rührt zum Theil davon her, daß man sie nicht genug sich abliegen läßt, ehe man sie zum Handel bringt. Sie sind meistentheils weiß, doch giebt es auch rothe.

Man kann die Weine aus diesem Lande füglich in drei Klassen eintheilen. Die von der ersten und vornehmsten werden in den Kirchspielen von Faye, St. Lambert, Rable, Malygny, Chawagne und Touarce gebauet, in welchem letztern der Bezirk von Bonnezaux vorzüglich sich auszeichnet. Alle diese liegen längs an dem Kanal von Anjou.

Unter die zweite Klasse zählt man die welche an dem rechten Ufer der Loire, in den Kirchspielen Pire und Veniere fallen. Im erstern sind die Bezirke von Seran und Roche au: Moine im andern die von Poissoniere und Lakeu zu bemercken. Die Weine dieser Klasse werden auch durch den Namen Vins de la Cote bezeichnet. Man zählt aber auch noch die dazu, die am linken Ufer des vorgedachten Flusses gewonnen werden, nämlich den Be-

zirk

zirk von Quarts im Kirchspiel von St. Aubin, und den von Pihardi in dem von St. Barthelemy.

Endlich die, welche in die Dritte Klasse gehören, fallen in dem Kirchspiel Meure, worinnen die Weingärten des Brosses, und in dem von Nee die von Roches, Rochefort, Chalonne, Soulaine rc. sich befinden.

Die Weine der ersten und andern Klasse gehen nach Poitou, Maine, Holland, England, und Norden, die von der dritten aber werden auf dem Loirefluß meist nach Paris verschifft. Diese letzteren sind bei den Weinhändlern der Hauptstadt schon darum beliebt, weil sie sich gut mit andern verschneiden lassen. Eine vierte Klasse geben die Weine von Chatelnie, die aber schon viel geringer ausfallen. Auch der von Montsoreau 3 Meilen von Saumur, ist guter Art. Saint-Denis ist ein weißer Wein von ziemlicher Güte. Die um Angers und St. James gleichen den Langonweinen zu Bourdeaux. Lafleche an der Loire liefert weiße Sorten von guter Art, wie auch rothe von mittelmäßiger, doch unter diesen hier auch sehr gedeckte mit unter. Auch die

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

aus der Ebene in Süden von Montreuil-Bellay werden geschätzt.

Man handelt diese Weine nach Buzes oder Busses von 29 bis 30 Veltes, oder auch 32 Veltes die 240 pariser Pinten halten. Sie werden vom Saumur verladen. Ein Theil der Anjouweine ist auch in Pipen von 60 Veltes. Die Oxhöfte sind 3 Fuß lang.

Orleanois baut in ausserordentlicher Menge weiße auch rothe Weine, die von mittler Konsistenz angenehm von Geschmack sind, aber leicht betruncken machen. Sie erlangen erst im zweiten Jahr den gehörigen Grad der Vollkommenheit, dann aber kann man sie wohl 5 bis 6 Jahre lang gut erhalten. Die aus Mehun-sur-Loire und der Gegend um Beaugency werden nach England und Holland verschifft, die vorzüglichsten und besten Gewächse um diesen letztern Ort sind die von Messas, Josnes und Tavers. Unter den Blessoisweinen ist der Vinnoir eine sehr gedeckte Sorte, der zum Anfärben der weißen Weine dient. Die Weine aus dem Herzogthum Chartres sind roth, und die besten gleichen vollkommen dem Burgunder,

sind auch eben so dauerhaft und gut von Geschmack. Orleanois handelt seine Weine nach Queues von 280 Demiquaues von 140 und Seiters von 8 pariser Pinten.

Die Provinz Aunis treibt einen ungemein wichtigen Handel mit ihren Weinen. Sie liefert jährlich über 100,000 Tonneaux, meistens rothe Sorten. Die besten gewinnet man um Saintes, Aigre und St. Jean, d'Angely. Man führt sie von Rochelle, Brouage, Marennes, Tremblade, Oleron, Isle de Rhe, Jarnac, und Rochefort aus.

Die rothen und auch weißen Sevresweine sind in bourdeauxer Gebinden von 29 Veltes zu 8 Pinten. Die weissen heißt man Blanchettes. Sie gehen in großer Menge nach Bretagne, Hamburg, Bremen, Lübeck und der Ostsee.

Zu Rochelle handelt man die Weine nach Tonneaux von 4 Bariques, jede von 32 Veltes.

Borderieweine werden in grande, moyenne und petite Borderie unterschieden. Die erste Sorte liefern die Oerter, Rühemond, Jauresac und St Laurent. Die Borderie-

weine sind gute süße Sorten, die nach Holland, England und Norden gehen. Sie lassen sich weit weg zur See transportiren. Die, denen es an Süßigkeit gebricht, sind nicht trinkbar, werden bald trübe, und schlagen auf der Reise um.

Die weißen und rothen Weine aus Saintonge gehen nach Hamburg, Lübeck, Bremen. Die besten Sorten in Angoumois liefern Cognac, Aubeterre, Rochefoucault, und nach diesen Angouleme. Die rothen insonderheit gehen ins Ausland. Sie werden zu Charente oberhalb Rochefort geladen. Die meisten Borderieweine von Cognac haben in guten Jahren einen lieblichen und angenehmen Geschmack, beinahe wie Bergerac. Die rothen bleiben zum Theil in Frankreich, etwas wird auch nach Holland verladen. Man handelt solche in Gebinden von 27 Veltes.

Lyonnois ist des Condrieux und der Rhoneweine wegen im Rufe. Der erstere ist seines überaus lieblichen und angenehmen Geschmack halber in Frankreich nicht allein, sondern auch auswärts berühmt. Er wird um Roanne gebauet, und über Lyon zum

Handel gebracht. Er hält sich noch länger, als Bourgogneweine, Rhoneweine, die man auch Vins de rivage heißt, sind starke geistreiche, aber doch wohlschmeckende Sorten.

Dauphine liefert gute und mit unter vortreffliche Weine, wenn gleich nicht in großem Ueberfluß. Die Gegend um St. Paul giebt einen herrlichen Tischwein. Längs am Rhone, und zwischen Valence, St. Valiere wächst der schöne weiße auch rothe Heremitagewein, der wie nach Myrthenbeeren schmeckt, und sehr gesund seyn soll. Er führt den Namen von einem Berge, der dem Flecken Thin oder Thain gegen über liegt. Die um Vienne, besonders die rothen von Coterotie, und die weißen von Seyssuel und Chateau-Grillet, sind von vortrefflicher Art, und finden allenthalben großen Beifall. Man ziehet solche von Lyon, Avignon oder Condrieux. Diese Weine so wie die aus Vivarais, Auvergne und Limosin, werden in Schläuchen (outres) von zubereiteten Leder verfahren, welche zum Transport mit Mauleseln bequemer als Gebinde befunden werden.

Touraine liefert weiße und rothe Weine in großer Quantität, welche zum Theil mit unter die feinen und edlen französischen Weine gehören. Sie gehen häufig zum Handel. Die weißen z. E. von Vouvray, St. George und Rochekorbon, führt man nach Holland, Flandern und mehrern Ländern, sogar nach den Kolonien aus. Die rothen von Joue, Balland, St. Avertin und St. Cire werden nach allen großen Städten in Frankreich und die auswärtigen Höfe geschickt. Die andern Weine vom ersten Range, sowohl weißer als rother Farbe, der Muskateller von Montbazon u. s. w. werden nach Paris, wie auch nach Berry, Normandie 2c. verfahren. Amboise und die Gegend da herum, giebt ziemlich gute weiße und rothe Tischweine, die insonderheit zu Paris Vertrieb finden. Unter den rothen haben der von Cote de Cher und unter den weißen die von Cotes de Noizay und Vernon den meisten Ruf. Eine extra feine Sorte giebt der sogenannte Canton des Nobles Diese wird sehr hoch gehalten. Man verschifft die Weine dieser Provinz entweder auf den Loire: Vienne oder Cherflüssen über Nan-

tes oder auch von Chinon, Saumur u. s. w. aus. Sie werden zu Tours, Chinon und in andern Marktplätzen der Provinz Poitou von wenigstens 33 Veltes gehandelt.

Bretagne bauet zwar an vielen Orten Wein, doch wird der meiste zu Branntwein abgezogen. Dies ist auch der Fall mit denen die im Reviere von Nantes gewonnen werden. Die aber welche diese Stadt Holland und den nördlichen Ländern zuschickt sind nicht eigenes Produkt, sondern kommen aus Anjou, Vouvray und Blaisois. Die Gegend um Coveron liefert die vorzüglichste Sorte unter den rothen Nantesweinen. Auf diese folgen die von Mosnieres und Valettes, Noirmoutier, der sogenannte Stadtwein ꝛc. Sie sind fast durchgängig von leichter Art, und die Ausländer spekulieren darauf nur in guten Jahren. Man handelt sie bei Tonneaux von 4 Oxhöft, deren jedes 32 bis 33 Veltes hält. Diese Oxhöfte sind nur kurz und haben eine Länge von $2\frac{1}{2}$ Fuß.

Elsaß giebt sowohl rothe als weiße Weine, die in der Art den Franzweinen ähnlich sind. Die rothen werden zuweilen für Bur-

gunder zu Markte geschickt, sind aber leichter und dabei blässer von Farbe. Ihr Geschmack ist angenehm, und sie sind gesund. Strohwein heißt man eine Art Oberelsassischer Weine von besonderer Zubereitung, die weit und breit berühmt ist. Es werden dazu immer die besten und zeitigsten Trauben ausgewählt; man hängt sie hernach auf, wenn sie gehörig abgetrocknet sind, legt man sie auf Stroh, und preßt solche erst im nächsten Frühjahre, wo sie dann völlig das Ansehen der Meertrauben oder Rosinen haben. Durch diese Behandlung ist nun nichts zurückgeblieben, als der Geist und die Substanz. Der Handel mit Strohwein macht jetzt einen einträglichen Zweig der Ausfuhr aus. Man schickt diesen Wein bis in andere Welttheile. Die beliebtesten sind übrigens die, welche man in Frankreich Gentils nennt, und die im Oberelsas wachsen.

Lothringen, das Herzogthum Bar, und die drei Bisthümer, zeugen eine Menge guter Weine, die zum Theil auch in der Fremde guten Vertrieb finden. Bar insonderheit führt viel davon über St. Michel nach den Oestreichschen Niederlanden und ins Lüttich-

sche aus. Die vorzüglichsten Weingewächse in diesem Lande sind um Loupmont, Bussiere, St. Julien, Apremont und Varneville. Metz und die umliegende Gegend liefern häufig so-genannte Moslerweine. Man handelt da den Wein nach Hottes, von 44 Pariser Pinten. Toul baut gleichfalls Moslerwein, und man handelt ihn da nach Charges von beinah 42 Pinten. Das Gebiet von Verdun hat ansehnlichen Weinbau. Der hiesige Wein ist leicht und doch geistreich, und hat zugleich einen delikaten Geschmack. Er wird ins Luxemburgische, Lüttichsche, und nach Ardennes ausgeführt.

20. Auch in der Schweitz mangelt es nicht an gutem Weingewächs. Die berühm-testen im sogenannten neuen Lande (Pais de Vaud), oder dem französischen Theile des Berner Kantons, sind die von la Vaux oder la Cote. Das letztere ist ein vier Meilen langes Weingebirge, das längs dem Leman oder Genfer See gelegen. La Vaux heißt ein anderer Bezirk von Weinbergen, der vom See eingeschlossen, und ungefähr eben so groß ist wie jener, aber ungleich mehr Wein giebt.

Der Wein aus la Vaux steigt zwar zu Kopfe, hat aber einen süßern und angenehmern Geschmack und noch mehr Geist, als der andere. Der Cotewein hingegen ist gesunder, und verträgt auch den Transport besser. Von beiden Sorten ist die weiße Art von Natur hitziger und dauerhafter, als die rothe, und je älter dieser Wein wird, desto mehr veredelt er sich. Man kann ihn, wenn er auf Bouteillen gezogen worden, wohl 30 Jahr und länger sehr gut erhalten. Die Weine vom hiesigen Gewächse werden in Menge nach Frankreich, Holland, England, Schwaben ꝛc. ausgeführt. Die Distrikte, wo die besten la Vauxweine wachsen, sind Kully, Riez, Epaisses und Dezaley, diese liefern weiße Sorten. Treytorens und St. Saphorin sind hingegen die, wo man die besten rothen gewinnt. Die vorzüglichsten unter den Weingegenden von la Cote sind Tartegnins, Mont und Fechy. Die Aerzte empfehlen den Paleyre, in der Gegend von Lausanne, welcher, wenn er alt ist, sehr gesund seyn soll. In der Grafschaft Neufchatel wächst ein vortrefflicher, dem Champagner und Burgunder ähn=

licher Wein. Das Wallliserland hat Weinberge von Brieg bis nach St. Maurice, wo trefflicher Muskateller wächst, von zwei Sorten, von welchen die eine Coquempin, und die andere Vin de la Marque genannt wird. Auch der Martinacher, der am Fuße des Bernhardsberges gewonnen wird, ist seiner Stärke und seines Feuers wegen berühmt. Nicht weniger sind die Valtliner und Clevener im Rufe. Man verfertiget da unter andern einen süßen Wein, der fast so stark wie Branntwein ist, und einen aromatischen Geschmack hat. Dieser Wein ward schon bei den alten Römern sehr geschätzt. Die Neuburger weißen auch rothen Weine, namentlich die aus dem Stadtgebiete von Favarge, Boudry und St. Aubin, sind gleichfalls im Rufe. Die Weine aus dem Zürcher Kanton sind zwar meistens etwas herb, lassen sich 30, 40, und noch mehrere Jahre auf dem Lager halten, und werden immer milder. Der rothe Lausanner Wein wird nicht allein hier und dort in der Schweiz abgesetzt, sondern auch nach Schwaben ausgeführt. Endlich rechnet man auch noch unter

die vorzüglichen Schweizerweine, den Reifthaler, im Berner Kanton, und den Locarner, aus Luggarus, eine der 4 Landvoigteyen in Italien. Der deutsche Weinhändler bezieht schweizerische Weine von Genf, Neuburg, Basel, und St. Gallen.

21. Die Insel Corsika liefert sowohl weiße als rothe, süße und feurige Weine. Unter den Sorten, die man hier gewinnt, sind die um Capocorso die vorzüglichsten; sie kommen dem Mallaga ziemlich gleich. Die aus den Kirchspielen Muriani und Campoloro, sind in manchem Betracht noch feiner und besser. Man führet solche häufig nach Holland aus. Die weißen werden, wenn sie einige Jahre alt sind, wegen ihrer Farbe und ihres Geistes, im Norden zu Verstärkung junger leichter Franzweine gebraucht. Man handelt sie auf der Stelle nach Barili von 2 Some, jedwede von diesen 108 Pinten messend. Zu Marseille nach Oxhoft.

22. Italien bauet vortreffliche Weine, mit denen aber, wenn man den Siracuser, die Sardinischen, Neapolitanischen und Toskanischen Weine ausnimmt, kein gar großer

Handel nach auswärts getrieben wird. Im Kirchenstaate zeugt die Gegend um Orvieto weiße süße Weine, und Montefiascone angenehmen röthlichen Muskateller, und auch weißen, die sehr gesucht sind. Viterbo giebt weißen Wein von ziemlich gutem Geschmack. Bei Lavinia und Ardea wächst vortrefflicher Wein, der sich durchs Verfahren noch sehr veredelt, und hernach dem Mallaga gleich kommt. Um Albano fallen schöne weiße und rothe diuretische Weine, von lieblichem Geschmack. Der Romanesco, welcher bei Monte malo wächst, ist weiß, und hat einen angenehmen süßlichen Geschmack. Peruggia liefert Muskateller, der dem Florentinischen gleicht und in ganz Italien im Rufe ist.

23. Neapel bauet in verschiedenen Provinzen sehr edle Sorten Weine, z. E. den berühmten Falerner, der am Bajischen Meerbusen gewonnen wird. Dieser ist dick, hochroth von Farbe, ein wenig süß von Geschmack, aber doch voll Feuer. Man hält ihn für einen der besten und gesundesten in ganz Italien. Chiarello piccante, ist ein lichtrother, leichter, aber süßlicher Wein, von ange-

nehmen Geschmack und Geruch. Er gehört unter die temperirten, folglich sehr gesunden Weine. Lagrima de Gallitl, auch Lagrima Christi, behauptet unter den Neapolitanischen Weinen den Vorrang, und wird für einen der delikatesten überhaupt gehalten. Er wächst am Fuße des Vesuvs, ist von lebhafter rother Farbe, hat einen süßlichen Geschmack, und überaus lieblichen Geruch.

Kalabrien liefert den bekannten vortrefflichen Muskateller, der bis nach Bourdeaux und weiter verfahren wird. Dieser ist roth von Farbe, und lieblich von Geschmack. Ferner den Vin Grecco von gelber Farbe, der bei Genace fällt; verschiedene andere weiße griechische Weine, und rothe Sorten von Puzzuolo, Gragnano, Piedimonte u. s. w. Man ziehet diese Weine von Bari, Reggio, oder Neapel, und handelt sie im Lande nach Barili von 66 Caraffe, die beinahe mit 40 Pariser Pinten übereintreffen.

24. Die Insel Sicilien zeugt theils feurige Weine, gleich den besten Bourdeauxer Sorten, theils auch süße und angenehme, die beide stark ausgeführt werden. Unter den

ersten sind die gesuchtesten der Faro, hernach die von Ali, Rocammadura, Nisi, Mascali, und Milazzo, alle rother Art. Der Faro fällt in der Gegend, wo der Leuchtthurm an der Meerenge sich befindet. Er ist einer der besten Weine dieses Landes, wenn man die hiesigen Liqueurweine davon ausnimmt.

Milazzo giebt einen guten Tischwein, der insonderheit nach Malta geht. Mascali liefert ausser den rothen auch einen vortrefflichen weißen Wein, der wegen seines feinen Geschmackes weit und breit gesucht ist. Beide werden nicht weit von dem Aetna, nämlich bei Annunziata, in großer Menge gebauet. Die von Ali, Nisi, und Rocamatura, folgen jenen in der Güte. Alle aber müssen, so wie die Bourdeauxer Weine, sich erst durch die Schiffahrt veredeln. Auch müssen sie eben so, wie die vorher genannten Franzweine, gepeitscht, geölt, und abgestochen werden.

25. Siracusa liefert 10 bis 12 Gattungen weißer und rother Weine von vortrefflicher Art die in ganz Europa berühmt sind. Man zählt unter die köstlichsten auf der ganzen Insel die weißen auch rothen Malva gia

oder Malvasirweine, von welchen der Moscadocalabrese, Capriata, Moskadonero, Albanello und Pestimbotta die vornehmsten sind. Unter diesen 6 Sorten sind der goldgelbe Moskado und dunkelrothe Calabrese, sowohl an Geschmack als auch an Geruch, die vorzüglichsten. Der zweite übertrift den ersten zwar nicht an der Güte, wird aber nicht so häufig gebauet.

Der gelbe Capriata wird aus gepreßten Muskateller- und andern darunter gemischten welken und süßen Trauben verfertiget.

Moskado nero, gedekten Muskateller, macht man durch eine Mischung des Moskado mit einem andern rothen süßen Weine, welcher aus ausgesuchten welken Trauben schwärzlicher Farbe verfertiget worden ist.

Albanello wird in geringerer Menge gezeugt. Diesen bereitet man aus einer Traube die den Namen Uva dolcissima führt.

Pestimbotta ist ein leichter Wein, der selten so gut gefunden wird, als er bei etwas mehr Sorgfalt und besserer Behandlung seyn könnte. Man preßt ihn aus weißen Trauben, und füllt ihn gleich in Fässer, ohne weitere

Um-

Umstände. Die Trauben der übrigen Sorten werden, ehe man sie auf Fässer füllt, ohne sie zu pressen, zusammengestoßen, wo man sie dann nicht nur 24 Stunden lang gähren läßt, sondern auch mit den letzten Säften aus den zerquetschten Trauben, deren Hülsen nach abgelassenem Most gepreßt werden, vermengt wodurch der Wein stärker wird, und man ihm die allzugroße Süßigkeit benimmt.

Alle diese Weine werden aus Trauben, die zum Theil am Stocke, oder auch hernach von demselben abgelößt an der Luft welk geworden sind, zubereitet. Wenn man sie am Stocke hat welken lassen, bleiben sie drei Tage in Haufen übereinander liegen, ehe sie gestoßen werden. Diese vielen Bemühungen die man dabei hat, machen die Sirakuser ziemlich kostbar. Die Weinbauer in dieser Gegend haben auch säuerliche, leichte und wohlfeile weiße und rothe Weine, bei deren Verfertigung sie weniger Umstände zu machen pflegen.

Der Sirakuser wird über Messina und Livorno ausgeführt; aber auch zu Castelamare, Castelvetrano, Taormina, Melazzo, Avola,

Agosta und Sirakus werden viele Weine geladen. Die letzte Stadt allein schickt jährlich über ein paar tausend Fässer rother und weißer Weine nach Deutschland. Die Insel Lipari liefert eine Menge vortrefflichen weißen auch rothen Malvasirs. Die Salma von dieser Insel giebt beinahe 90 pariser Pinten; die sicilianische Salma 10 procent weniger.

26. Die sardinischen Weine gleichen mehr den spanischen als französischen. Sie übertreffen die letztern und auch die italienischen Sorten an Feuer und Stärke. Es giebt weiße und rothe. Unter die besten rechnet man die, welche um Algheri, Cagliari und am Kap de Lugodori wachsen. Unter die stärksten sind die Malvasiersorten von Bosa und Cagliari. Die Muskateller von Sorso, und der Vernaccia von Cagliari und Oristagno zu zählen. Um Oliastra wachsen gute rothe Weine und um Sassari gute leichte Tischweine. Diese Weine werden von Kagliarie, Nizza und Livorno bezogen.

27. Das Venezianische giebt unterschiedliche gute Sorten Weine unter andern das Gebiet von Vicenza einen leichten und gesunden Wein, den sogar podagrische Personen, ohne Beschwerde trinken können, Verona den Vinaciola, Brescia den Vin Santo, einen schönen süßen, goldgelben Wein, der stark ausgeführt wird. Er muß aber ein paar Jahre gelegen haben, ehe er von gehöriger Güte ist. Die venezianischen Inseln liefern sehr gute Weine z. E. Corfu vortreflichen Muskateller, Lesina, Bua und Brazza schöne süße Sorten, und noch mehr Treau, Aimissa ꝛc. in Dalmatien. Der von Kastelli hat einen lieblichen Geschmack wie Muskateller.

28. Im Genuesischen sind die vornehmsten Sorten des dasigen Weingewächses der Vernaccio, welcher auf dem Gebirge desselben Namens gebauet wird, und auch diesseits der Alpen berühmt ist. Im Osten dieses Landes wird der Moskatello di Levante, ein angenehmer weißer auch rother Wein gewonnen, den man stark nach Triest und anderwärts hin verführt.

29. Die Toskanischen Weine haben viel Annehmlichkeit und einen feinen Geschmack, sie bestehen größtentheils in Muskateller und Malvasier.

30. Die spanischen Weine sind starke dicke liebliche und feurige Weine, welche in verschiedenen Provinzen Spaniens und in seinen auswärtigen Besitzungen gewonnen, und in ausserordentlicher Menge ausgeführt werden. Die berühmtesten sind, a. die aus Neukastilien besonders aus la Mancha. Valdepennas z. B. ist ein Tischwein der zu Madrid sehr geschätzt wird, roth von Farbe und dem Burgunder ähnlich ist. Francarral, ohnweit Madrid giebt einen leichten rothen Wein und Ribadavia einen, angenehmen weißen, doch können diese Sorten nicht weit, am wenigsten südwärts verfahren werden, und halten sich auch nicht über ein Jahr.

b. Granada wo der bekannte vortreffliche Mallaga um die Stadt dieses Namens auf mehr als tausend Weinbergen gebauet wird. Eine Art ist roth die andern weiß, die erstere, welche bei Manilva wächst, ist

zwar in der Güte nicht besser, aber seltener und deswegen theurer. Den Pedro Ximenes, welchen ein Holländer dieses Namens vor 200 Jahren von rheinschen Reben bei der Stadt Guadalcazar pflanzte, hält man für die beste Sorte unter den weißen. Der Mallaga welcher nach Deutschland geht, wird erst ausgeführt, wenn er drei Jahr alt ist, wenigstens hat er dann die Probe ausgehalten und kann hernach wohl 100 Jahre liegen. Die Engländer ziehn den jüngern Gebürgswein, Mountain genannt, vor, welcher angenehmer auch weißer von Farbe ist, als der aus den niedrigen Gegenden. Mallaga führt von seinen Weinen jährlich 20 bis 25000 Bottas aus. Jedwede Botta hält 30 Arroben oder nach deutschem Maaß 12 Anker oder 400 berliner Quart.

c. In Sevilla wird der köstliche Xeres Wein gewonnen. Er ist weiß aber von zweierlei Art, die erste und beste ist süß und führt den Namen Paxarete oder Pajarete; die andere ist bitterlich von Geschmack, mehr magenstärkend und wird an Ort und Stelle Vin secco genannt. Auch von diesem

Weine werden im Durchschnitte jährlich 20000 Fässer ausgeführt. Bei dem Flecken Rota wächst der Tinto de Rota, ein köstlicher dicker rother Wein, der in Deutschland unter dem Namen Tintowein bekannt ist. Bei Kadix und San Lucar wächst ebenfalls ein sehr guter Wein, der dem Pajarette nichts nachgiebt und häufigen Absatz findet.

d. Murcia setzt von dem schönen Weine, den es bei Villatobas bauet, jährlich einige tausend Fässer ab.

e. Valenzia giebt den bekannten süßen Alicantwein. Dieser ist roth, auch weiß, doch ist der erstere am stärksten, er wird vorzüglich von den Engländern gesucht. Ferner, den Benicarlo, einen starken dicken rothen Wein, der häufig über Cette und auf dem Languedokschen Kanal nach Bourdeaux geht und dort mit leichtern Weinen verschnitten wird.

f. Arragonien liefert nur rothe schwere Weine. Die besten wachsen bei Huescar, Saragossa und Carinena; sie führen den Namen Garnaches und unter diesen ist der sogenannte Hospitalwein am meisten geschätzt.

g. Catalonien erzeugt den bekannten weißen Malvasia, der aus Griechenland hierher verpflanzt worden. Der Garnacha aus eben dieser Provinz ist ein süßer rother, sehr guter Wein. Der Tinto de las Montanas ebenfalls. Valls ist ein leichter rother Wein, so wie auch der Xareto und Maccabeo, Mataro, Tega, Lega, Calafell, Vendrelle, Campo de Tarragona und Montplaisir sind feine rothe catalonische Weine; der leztere Ort giebt auch weiße Sorten, nämlich den Sitges, Ribas, Lanka, la Selva und Cadaguez. Alle diese rothen und weißen Weine aus Catalonien werden in außerordentlicher Menge nach Asturien, Gallizien, Andalusien, dem spanischen Indien, nach England, Holland u. s. w. verfahren. Ein großer Theil dient zur Versorgung der königlichen Marine.

h. In Navarra wächst der berühmte Peralta, oder sogenannte spanische Sekt, ein starker weißer Wein. Geringer fällt das Gewächs bei Tudela, wo ein dem Mittelburgunder ähnlicher rother Wein gewonnen wird. Weine von dieser Art fallen auch bei

Tafalla, Villa franca und Punto de la Reyna.

Alle spanischen Weine haben eine ihnen eigenthůmliche Sůßigkeit bei vielem Feuer. In ihren Mitteljahren findet man sie am besten; denn sind sie neu, so fůhren sie gemeiniglich etwas unreines bei sich, sind sie aber sechs und mehrere Jahre alt, so sind sie wieder der Gesundheit nicht zutråglich, und die meisten halten sich auch nicht so lange. Der åchte Mallaga ist jedoch hiervon auszunehmen.

Die spanischen Weine unterscheiden sich von den andern Landesarten, nicht allein durchs besondere Klima in dem sie wachsen, sondern auch durch die eigene Zubereitung. Man låßt da den Most über gelindem Feuer kochen, fůllt ihn hernach in Gebinde, låßt ihn gåhren und abliegen. Weil er durchs Sieden viele von seinen wåßrigen Theilen verloren hat, wird er so dick wie důnner Syrup und sehr sůß.

Die Oerter in Spanien, welche mit inlåndischen Weinen einen starken Handel nach der Fremde treiben, sind: San Filippo de Quirol, Selva del Mare, Reus, Salou, Vendrell,

Villanueba, Matara, Batalona, Tarragona, Roses und Barzellona in Katalonien; und in den übrigen Provinzen Cadix, San Lucar, Alicante, Mallaga, Torre blanca, und Velez-Mallaga.

Die Weine welche Spanien aus seinen auswärtigen Besitzungen zieht, sind folgende:

Die canarischen Eylande liefern vortreffliche Sorten starker lieblicher und süßer Sektweine in ausserordentlicher Menge zum Handel. Für Europa ist insonderheit der auf der Insel Teneriffa zubereitete Wein wichtig. Dieser besteht in sogenanntem Malvasir, welches die edelste Sorte, und in einem weniger süßen, oder Sektwein. Der erstere ist ein gekochter Wein, und wird von Muskatellertrauben gemacht. Beide halten sich lange Jahre. Die Insel Canaria giebt den eigentlichen Canariensekt, und Palma den Palmsekt. Von diesem Gewächse schätzt man den aus der Gegend um Brenia am höchsten. Ein großer Theil von diesen Weinen geht nach Amerika, ein anderer nach Spanien, und das übrige wird von Engländern und Holländern abgeholt. Das Faß Cana-

rienfekt hält zu Amsterdam 24 bis 25 Steckan Man ziehet den Artikel von Cadix, Hamburg und Amsterdam.

31. Die portugiesischen Weine gleichen den spanischen ziemlich in der Art. Es sind süße und feurige Weine, die zwar durch das weite Verfahren viel von ihrer Annehmlichkeit verlieren, dagegen aber auch an Stärke gewinnen. Der Portwein wird in den Provinzen Minho und Beira in ausserordentlicher Menge gewonnen und über Lissabon und Porto größtentheils nach England und Holland verschifft. An den Ufern des Tajo in Alentejo und Estremadura wird guter weißer Wein gebaut, in Setubal Muskateller. Den größten Handel treibt die königl. Kompagnie zu Oporto nach gedachten Ländern und nach Rußland und Brasilien. Die der Krone Portugal gehörige azorische Inseln, besonders Fayal schicken eine Menge ihrer Weine nach England und Amerika. Aus den geringern Sorten Weins macht man Essig und Branntwein. Der Maderawein wird auf der Insel Madera von Stöcken gewonnen, die der Infant von Portugal,

Don Heinrich, aus Kandia dahin verpflanzen ließ. Von diesem köstlichen Weine werden jährlich 30,000 Pipen gewonnen, der beste davon wird ausgefahren und der schlechtere wie die übrigen Portugiesischen Weine verbraucht. Am besten ist der 5 bis 6 jährige, dann hat sich sein ursprünglich scharfer und feuriger Geschmack verloren und in einen süßen geistigen verwandelt.

32. In den türkischen Staaten haben Bulgarien und Dobrudge, Natolien, Syrien und Moldau und Wallachey die griechischen Inseln, die Halbinsel Morea u. s. w. Weinbau.

33. In Bulgarien wird rother Wein in großer Menge aber nur von mittelmäßiger Güte gezeugt. Man ziehet ihn von Tultscha, Isackuschia, Dajakewi, Matschin, Misewria und Deli, Orman. Es werden davon jährlich einige tausend Wagen voll nach Rußland und Polen verfahren. Man handelt den Artikel nach türkischen Kantar.

34. Der Wein von Tripoli in Natolien ist hochroth von Farbe, dabei dick und stark; er gleicht den Provencer und wird

häufig über das Zabachische Meer nach Rußland ausgeführt. Man handelt ihn nach Oken. Auch werden viele Schiffsladungen nach Abasien, Taurien, und den Gegenden am schwarzen Meere, verschifft. Dies ist auch der Fall mit den rothen Weinen von Kara-Agadje in eben dieser Provinz.

35. Syrien liefert dreierlei Weine zum Handel, nämlich rothe, weiße und gelbe. Die weißen sind am seltensten und kostbarsten, diese sind sehr bitter von Geschmack. Die beiden andern sind zuckersüß. Sie werden zum Theil gekocht und gleichen dem Provencerwein. Die ungekochten sind gesünder, und gleichen den besten Bourdeauxer Sorten. Der gelbe Wein ist bei den Französischen Kaufleuten unter dem Namen Vin d'or bekannt. Er verdient diesen Namen wegen seiner schönen Topasfarbe. Der vorzüglichste wird in den Weinbergen um Zouq, und das Dorf Masbach, nahe bei Antiouro gewonnen. Dieser ist nicht gekocht, schmeckt aber doch sehr süß.

36. Die Weine, welche die Insel Cypern liefert, die man auch Komanderieweine nennt, sind vortreffliche Sorten, die besonders

in Italien sehr geschätzt werden. Die Stadt Larnika ist der Stapelort auf der Insel Cypern, für alle Weine, die auf derselben gewonnen werden. Der Transport von Ort und Stelle nach dem Marktplatz, geschieht in verpichten oder getheerten Schläuchen, daher kommt der Pechgeruch, welcher dem Cyprischen Weine in den ersten Jahren eigen ist. Wenn der Wein zu Larnika angelangt ist, wird er in mit eisernen Reifen umlegten Gebinden übergefüllt. Hat er einige Jahre auf dem Fasse gelegen; so fängt er an, den Pechgeruch zu verlieren, und nach 12 bis 15 Jahren ist davon gar nichts mehr zu spüren; an diesem Umstande läßt sich am sichersten das Alter des Weins erkennen. Der Cyprische Wein setzt keinen Weinstein an, sondern auf dem Grunde nur einen Satz, der roth, schwarz und gelb aussieht. Dieses Lager schafft dem Weine Nutzen. Man sorgt dafür, daß dem abgestochenen Weine davon immer etwas mitgetheilt werde.

Der Cyprische Wein ist von Farbe roth, wenn er aus der Presse kommt, aber nach 5 oder 6 Jahren nimmt er die blasse Farbe

des Florentinischen Muskatellers an. Indessen verstehen es die Weinhändler auf der Insel sehr gut, dem Weine vor der Zeit diese Farbe zu geben. Sie ziehen den Wein, den sie klären wollen, in ein neues Gebind über, nehmen ein halbes Drachma Hausenblase auf jeden Krug Wein, klopfen diese mit dem Hammer recht dünn, und faseln sie mit den Fingern fein aus. Das Ausgezupfte werfen sie in ein glasirtes irdenes Geschirr, und gießen 5 oder 6 Gläser Wein, die man aus dem Fasse zieht, darauf. Sie lassen es 24 Stunden lang weichen; hernach setzen sie das Gefäß über das Feuer, und lassen die Mischung gelinde aufkochen. Man rührt es fleißig um, bis die Hausenblase sich aufgelöst hat; dann schüttet man die Mischung in das Faß, peitscht den Wein 7 oder 8 Minuten lang mit einem gespaltenen Rohrstabe durch, und läßt ihn hernach 6 Tage ruhen. Am 7ten Tage sticht man den Wein von neuem ab. Durch dies Verfahren kann zwar das Aussehen des Weins auf eine kurze Zeit verbessert werden, allein in der Folge bringt es Nachtheil, indem solcher Wein kein Lager mehr setzt, er verliert also

nothwendig einen Theil seiner Kräfte und wittert aus. Daher verwerfen die Cyprier diese Methode, und nur die Europäer bedienen sich ihrer, und schütten in jedwedes Gebinde etwas Lager, um ihn ohne Schaden zu verführen. Weniger hat man bei diesem Verfahren zu besorgen, wenn der Wein bereits 8 oder 10 Jahre alt ist, und man ihn auf Flaschen abziehen läßt. Dann braucht er das Lager nicht mehr zur Dauer, und das Klären giebt ihm einen feinern Geschmack. Der Wein wird im Lande nach Krügen (Cuß) von einer bestimmten Größe gehandelt. Ein solches Maaß hält gegen 5 Florentinische Fiaschi. Der Preis der besten Sorte ist gemeiniglich zu 2½ bis 3 Piaster. Die neuen oder jährigen gelten nicht über 75 Asper bis 1 Piaster.

Die Verladung nach Europa geschieht in Fässern von 70 Kuß oder 17 Florentinische Barili. Auch in gläsernen mit Schilf umwundenen Flaschen verschickt man diese Weine, die zu Marseille Dames-jeannes heißen. Der Wein hält sich besser in diesen als in den Fässern.

Die Insel bringt auch Muskatweine hervor, die an Güte den Kommanderieweinen ähnlich sind. Sie haben im ersten Jahre eine weiße Farbe, die sich mit ihrem zunehmenden Alter in eine rothe verwandelt; in einem Alter von 60 Jahren wird er ganz dick. Man gewinnt im Durchschnitt jährlich 40000 Guzen Kommanderiewein, und 5000 Guzen Muskateller. Der größte Handel damit wird nach Venedig und Livorno getrieben; an den erstern Ort sind sie auf jedem Kaffehause zu haben.

Außer diesem Weine gewinnt man auf der Insel noch eine Menge ordinärer Weine, welche theils daselbst verbraucht, theils nach den benachbarten Küsten, nach Karamanien, Syrien u. s. w. verfahren werden. Die ungeschickte Verpichung der Gebinde, worin sie verfahren werden, geben ihnen einen widerlichen Beigeschmack und unangenehmen Geruch, und ihr Genuß verursacht Kopfweh, wenn sie nicht mit Wasser verdünnt sind. Die bessern Sorten dieser Art wachsen um Omodos, und sind den Provencerweinen gleich. Sie sind anfangs dunkelroth, werden nach 5 bis 6 Jahren blaß, und verlieren auch den Geruch, kommen

men aber doch nie den Kommanderieweinen gleich.

Wenn die Cyprischen Weine in Europa angekommen, und etwa einen Monat geruhet haben, müssen sie auf Bouteillen von schwärzlichem Glase gefüllt werden. Im Frühlinge und Sommer ist ihr Geschmack köstlicher, wie zu andern Jahreszeiten. Bei zu großer Kälte haben sie nicht den feinen Geschmack und Geruch, daher läßt man sie vor dem Genuß etwas warm werden.

Wenn der Cyperwein beim Einschenken ölige Theile ans Glas absetzt, so ist er alt; an dem durch Kunst geklärten bemerkt man dies nicht.

37. Die Insel Scio giebt viel Malvasier und Muskateller, und führt beide in Menge nach Griechenland, der Levante und Italien aus. Der Malvasier und Muskat von Kandia giebt dem Cyprischen in der Güte nichts nach, und ist noch lieblicher von Geschmack. Samos liefert einige tausend Fässer rothen und weißen Muskateller. Der Baril wiegt 158 Pfund. Der rothe gilt nur halb so viel als der weiße, und ist sehr dunkel

von Farbe. Beide Sorten werden nach Scio, Rhodus und Rumelien ausgeführt. Der Wein von Santorin sieht wie Rheinwein aus, aber er hat mehr Feuer. Diesen verschifft man nach vielen Gegenden im Inselmeere, und bis nach Konstantinopel. Der von der Insel Sanchio ist süß und angenehm von Geschmack, und hat einen feinen Geruch.

38. Taurien, die vorige krimmische Tartarey, bauet Weine von vortrefflicher Art, und führt solche häufig aus. Sie sind alle weiß und von leichter Art. Bloß der aus dem Gebiete von Soudag ist stark, und gleicht den Liqueurweinen. Die Bezirke, welche hier in diesem Lande die besten Gewächse haben, sind die von Belbek, Soudag, Katcht und Elma. Die Ukrainischen und Zaporogischen Kosaken, holen davon jährlich gegen 100000 Oken ab. Unter den hiesien Weinen verträgt aber keiner, als nur der von Soudag, die Schifffahrt.

39. Die Kapweine sind köstliche Sorten von Weine, die auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung von Weingebirgen gewonnen

werden, deren Setzlinge man aus Persien, aus Madera, aus Frankreich und vom Rhein, dorthin verpflanzt hat. Die beste Gattung wird in der Kolonie Konstantia gewonnen, daher sind sie bei uns in Europa auch unter dem Namen der Konstantiaweine bekannt. Es giebt weiße und rothe Sorten, die letztern sind die theuersten. Der ganze Ertrag beträgt jährlich etwa 30 Legers, jedes von 108 englischen Gallons. Ein Legre oder Pipe kostet auf der Stelle 40 bis 50 Pf. Sterling.

Unter den Weinen der übrigen Länder sind weiter keine zu bemerken, die auf unsere Märkte kommen.

Weinproben.

Der Wein verdirbt eben so leicht durch unterdrückte als durch allzuviele Gährung. Im ersten Falle behält er eine beträchtliche Menge von entbundenem aber nicht zerstreuten Gas bei sich, und ist daher schäumend; entweicht endlich dieses Gas gänzlich, so wird er herbe oder schaal. Der übergohrne Wein

hat noch weit verdrießlichere Fehler. Jeder gährungsfähige Saft ist seiner Natur nach von dem ersten Anfange der geistigen Gährung bis zu der völligen Fäulniß, in einer beständigen, wiewohl nach Beschaffenheit der Umstände mehr oder weniger starken Gährungs-Bewegung. Sobald demnach die geistige Gährung völlig zu Ende gegangen ist, ja zuweilen noch vorher, fängt der Wein an in die saure Gährung zu gehen. Diese zweite Gährung ist sehr langsam und unmerklich, wenn der Wein auf wohlverwahrten Gefäßen und an einem recht kühlen Orte liegt. Sie geht aber ununterbrochen fort, und gewinnt nach und nach die Oberhand dergestalt, daß der Wein nach einer gewissen Zeit, anstatt sich verbessert zu haben, endlich säuerlich wird, und diesem Uebel ist nicht abzuhelfen, weil die Gährung zwar vorwärts, aber niemals rückwärts gehen kann.

Solche verdorbene Weine nicht allein, sondern auch junge und herbe oder schlechte Weine zu verbessern, und die Säure zu verbergen und zu brechen, hat den Eigennutz der Weinhändler zu mancherlei Erfindungen ver-

leitet, wodurch sie oft zu Giftmischer geworden sind.

Daß schon die Alten viele Arten der Weinverfälschung gekannt und gebraucht haben, bezeugt Plinius in seiner Naturgeschichte. In Afrika, sagt er, wird die Herbe der Weine mit Gips und Kalk gemildert. In Griechenland sucht man sie durch Theer, Marmor, Salz oder Meerwasser zu verbessern. In Italien durch rabbulanisches Pech, und mit Harz, das sie in den Most thun.

Die Zusätze, wodurch die Weine verfälscht werden, sind bald mehr bald weniger schädlich. Am unschädlichsten sind z. B. der Zucker, Rosinen, Heidelbeeren, durch welche dem Wein eine dunkelrothe Farbe und eine gewisse Herbe verschafft wird, roth Sandelholz, wodurch er gefärbt wird.

Die Zusätze zu den Weinverfälschungen, werden theils aus dem Pflanzenreiche, theils aus dem Mineralreiche hergenommen.

Eine der schädlichsten vegetabilischen Zusätze ist die Scharlei, Scharlachkraut, Muskatellerkraut (Salvia selaria L.)

deren Vaterland Syrien und Italien ist, und bei uns in Gärten gezogen wird. Betrügerische Weinhändler thun Kraut und Blumen in den Wein, und geben damit demselben einen Muskatellergeschmack. Solcher Wein ist sehr berauschend, verursacht Kopfweh, Schwindel, greift die Nerven an, macht heftige Wallung im Blute u. s. w.

Eine andere Gattung der Salbei, die anstatt der vorigen gebraucht wird, ist die wilde Salbei, (Salvia pratensis L.) die in Deutschland einheimisch ist. Sie besitzt einen der vorigen ähnlichen, nur nicht so starken Geruch.

Eine andere Weinverfälschung geschieht mit den Blüthen des gemeinen Hollunders, Flieders, wodurch der Wein ein dem Moseler ähnlichen Geschmack erhält. Ein geringerer Zusatz ist unschädlich, in großer Menge aber sind die Hollunderblüthen, wegen ihrer narkotischen Theile sehr schädlich.

Einige Rheinbewohner sollen dem Weine mit Koloquinten und vegetabilischen Turpith einen Einschlag geben. Solche

Weine erregen Koliken und Bauchkrimmen u. dgl.

Die Alkalien und absorbirenden Erden als, Potasche, armenischer Bolus, Eierschalen, Weinsteinöl ꝛc. haben zwar die Eigenschaft, die Säure in sich zu schlucken, und das überflüßige Wasser an sich zu ziehen; allein diese Materien haben den Fehler, daß sie dem Weine eine dunkle grünliche Farbe und einen Geschmack geben, der zwar nicht sauer, aber doch auch nicht angenehmer ist. Ueber dieses beschleunigen die Kalkerden sein völliges Verderben beträchtlich, und verursachen, daß er in eine Art von Fäulniß fällt. Da die Bleikalke die Eigenschaft besitzen, mit der Essigsäure ein Salz von einem ziemlich angenehmen zuckerartigen Geschmacke zu erzeugen, welches die Farbe des Weins nicht im geringsten verändert, und außerdem die Kraft haben die Gährung und Fäulniß zu hemmen, so würden sie sehr geschickt seyn, der Säure des Weins abzuhelfen, wenn die Bleykalke und alles, was vom Bleye kömmt, Silberglätte, Bleizucker, Mennig, Bleiweis nicht schädliche Dinge wären, welche bei denen, die so

unglücklich sind dergleichen innerlich zu bekommen, wie Gifte wirken; sie verursachen heftiges Kopfweh, Zusammenschnüren des Halses, Magenschmerzen, Bangigkeit, Husten, Engbrüstigkeit, Koliken, besonders die Bleikolik, Lähmungen, anhaltende Leibesverstopfungen, Zuckungen, Auszehrung und Tod. Auch die messingenen Hähne, deren man sich oft zum Abzapfen des Weines bedient, theilen ihm eine schädliche Eigenschaft durch Beimischung ihres Grünspans mit, und dies geschieht noch mehr, wenn der Wein aus kupfernen Gefäßen vermessen wird. Ein solcher Wein verursacht Uebelkeiten, Erbrechen und andere Beschwerden. Auch zinnerne Kannen sind nachtheilig, sie theilen dem Weine Bleitheile mit, und können daher sehr leicht die fürchterlichsten Kolikschmerzen und dergleichen Wirkungen hervorbriugen.

Sollte es wohl möglich seyn, daß irgend ein Weinhändler, dem die Schädlichkeit dieser Dinge völlig bekannt ist, selbige aus Gewinnsucht anzuwenden fähig seyn könnte. Sollten sie aber wirklich dazu fähig seyn,

kann man ihnen wohl anders begegnen, als öffentlichen Giftmischern?

Ein jeder weiße oder gelbliche Wein, der süßlich und hinterher zusammenziehend schmeckt, und dabei jung ist; oder wenn er in Verhältniß seiner Schwere und seines Alters eine ungewöhnlich hohe Farbe hat; oder wenn er nach Branntwein riecht, auf der Zunge brennt, oder einen ungewöhnlichen oder zu starken Geruch hat, ist der Verfälschung verdächtig.

Rothe Weine von zu hellrother, zu dunkler oder zu matter Farbe, von einem holzigen herbsauren Geschmack, und die sich, anstatt aus der Flasche in abgesetzten Wellen zu sprudeln, gleichsam herausziehen lassen, und die innere Fläche mit einer Röthe überziehen, und einen Bodensatz haben, solche Weine sind höchstwahrscheinlich gefärbt.

Aus schlechten weißen Weinen macht man Pontak, indem man sie mit Rheinweidenbeeren, Kirmesbeeren, rothen Sandelholz, Drachenblut, Färberröthe, rother Ochsenzungenwurzel, rothe Beeren, Heidelbeeren, mit Brasilienholz, Fernambuk, Tournesolroth und andern dergleichen Dingen herb und zusam-

menziehend macht. Gefärbte Weine werden am sichersten durch das Abrauchen und durch niederschlagende Mittel geprüfet, man gießet eine Auflösung von Alaun in ein reines Stengelglas voll verdächtigen Weines. Sogleich werden die im Weine enthaltenen fremden Theile niedergeschlagen und sich zu Boden setzen. Ein feuerfestes Laugensalz wird eine purpurrothe, ein flüchtiges Alkali eine blaue Farbe in den gefärbten Weinen erzeugen, eine Auflösung von Blei, Zucker und ein frisch zubereitetes Kalkwasser macht den Wein milchig.

Schon das Durchseihen des gefärbten Weins durch Löschpapier ist hinlänglich, und die färbenden Theile bleiben auf dem Papier zurück.

Oder man füllt ein kleines Arzneiglas mit dem verdächtigen Weine an, hält die Oeffnung mit dem Finger zu, und stellt es in ein mit Flußwasser angefülltes Bierglas, und zieht alsdann den Finger von der Oeffnung weg. Ist der Wein verfälscht, so wird dasjenige womit er angefüllt ist, sichtbar ins Wasser ziehen, so fern nämlich, wie fast immer

der Fall ist, der Zusatz schwerer wie das Wasser ist.

Der mit Franzbrantwein verfälschte Wein giebt sich schon durch seinen Geruch und noch mehr durch seinen Geschmack zu erkennen, Unschädlicher und unmerklich ist diese Mischung wenn der Branntwein oder Spiritus vini in den noch ungegornen Wein oder Most gegossen worden. Die Verfälschung mit Branntwein wird gemeiniglich bei den rothen Weinen ihrer Haltbarkeit wegeu angewandt. Die Entdeckung desselben ist wegen des geringen Zusatzes durch den Geschmack und Geruch nicht möglich, dennoch aber bei genugsamer Vorsicht leicht. Aechter Wein giebt nämlich seinen eigenen Weingeist erst 212 Grad nach Fahrenheit in Destillirgefäßen von sich; verfälschter aber läßt den beigemischten Weingeist schon bei 200 bis 205 Grad nach Fahrenheit aufsteigen. Auch wird dem rothen Wein, da das Schwefeln ihm die Farbe entzieht, oft Alaun zugesetzt.

Alle weißen Weine werden gewöhnlich geschwefelt; hat man aber die Fässer zu stark geschwefelt, so wird der Wein ungesund,

hitzig, betäubend, verursacht Kopfschmerzen und Goldaderbeschwerden, Gichtausschläge und Nervenzufälle. Dieser Fehler wird entdeckt, wenn man ein frisches Ey oder ein Stükchen glatt polirtes Silber 24 Stunden in einen solchen Wein legt, wodurch das eine und das andere schwarz anläuft. Die Verfälschung der Alaune ist nicht leicht zu entdecken. Man nimmt eine Auflösung von Schwerspahterde in Essig, und tropft diese zu dem verdächtigen Wein. Entstehen darnach weiße Streifen, so ist es ein Beweis, daß Vitriolsäure da ist, allein es zeigt noch nicht die Alaunerde. Um auch diese zu entdecken, muß man eine kleine Quantität Wein bis zur Hälfte abdampfen lassen, und sehen, ob Alaunkristallen entstehen. Oder man tröpfele in den zu prüfenden Wein etwas Weinsteinsalz, wird er trübe und macht einen Bodensatz, so enthält er Alaun.

Thut man in den verdächtigen Champagner oder andern Wein, welcher Kalk enthält, ein klein Stückchen Zuckersäure so wird derselbe weißliche Streifen oder Wolken zeigen und einen dünnen Bodensatz machen.

Wird ein polirtes Stahlblech in dem Wein worin man es gelegt hat, Kupferroth, so enthält der Wein Kupfer.

Wenn man den Wein erwärmt, und beim Kosten öfters an den Gaumen kommen läßt, oder den warmen Wein auf der Hand stark reibt, und durch die Nase den Geruch schnell einzieht, oder in einer kleinen Bouteille einige Tage ruhig stehen läßt, sachte abgießt und kostet, so verrathen sich oft die beigemischten Theile.

Gießt man 6 bis 8 Tropfen von dem durch Scheidewasser ausgelößten Silber in ein Glas Wein, so wird solcher, wenn er zu stark geschwefelt ist, trübe. Bringt man etwas Sal alcali in den mit Krebsaugen, Eierschaalen, Kreide, gebranntem Hirschhorn oder Gips verfälschten Wein, so fällt solches nach einigen Tagen zu Boden.

Süße Weine probirt man mit folgendem untrüglichen Mittel. Man nimmt eine Bouteille solchen Weins, zieht den Stöpfel heraus, und stellt sie umgekehrt mit offenem Halse in einen Eimer Wasser. Ists ein gekünstelter Wein, so werden die darin befind-

lichen unnatürlichen Dinge sich davon scheiden und ins Wasser fallen, ist er ächt so wird ihm das Wasser widerstehen und keinen Tropfen Wein heraus lassen.

Eine weniger schädliche Verfälschung des Weins ist die mit Wasser. Um solche zu entdecken, gießt man Wein auf ungelöschten Kalk, löscht sich derselbe, so enthält der Wein Wasser. An einem Schilfrohr mit Oel bestrichen hängt sich der Wein nicht an, wohl aber das Wasser. Gießt man in kochendes Baumöl reinen Wein, so sprützelt es nicht, wohl aber wenn Wasser darin ist. Man thue in ein neues irdenes nicht glasirtes Gefäß den zu prüfenden Wein, ist Wasser in demselben, so wird es binnen etlichen Tagen durch die Poros des irdenen Gefäßes durchgehen.

Die Güte des Champagnerweines zu probiren füllt man eine Bouteille mit einem langen Halse, und hält die Oeffnung in ein Glas Wasser. Ist der Wein ächt so bleibt alles in der Bouteille, ist er aber, wie gewöhnlich mit Zucker und Honig vermischt, so zieht sich der Zusatz ins Wasser, und der Wein bleibt zurück.

Will man Burgunderwein probiren, so schüttet man ein wenig davon auf einen Teller, zündet Papier an und hält solches darauf. Ist der Burgunder mit Branntwein vermischt, so zündet sich dieser an, ist er hingegen rein, so wird er nicht brennen.

Um den Wein auf der Zunge zu kosten, ißt man ein wenig, in frisches Brunnenwasser eingetauchtes Brod und kostet dann den Wein. Oder man ißt zuvor einen Apfel, oder man läßt den Wein über dem Feuer aufwallen, und dann kalt werden; den Geschmack den dieser hat, wird er in seinem Alter bekommen.

Der mit Bleizucker verfälschte Wein wird am sichersten durch die gleichzeitige Entdeckung des Schwefelleberlufthaltigen Wassers von Hahnemann und Fourcroys geprüft. Die Würtemberger Weinprobe, die aus Operment und lebendigem Kalk bestand, ist schon längst als unzuverlässig anerkannt worden, so wie auch die sympathetische Tinte. Eine Abrauchung einer gewissen Quantität Weins und Reduction des Salzes durch Kohlenstaub in wirkliches Blei, ist zwar ein langwieriges, aber auch ein sehr sicheres Mittel.

Die Hahnemannsche Weinprobe, die bis jetzt den allgemeinsten Beifall hat, wird auf folgende Art bereitet. Es werden gleiche Theile Austerschaalenpulver und Schwefelklumpen in einem verdeckten Schmelztiegel 12 bis 15 Minuten lang weiß geglühet. Die trockne Kalkleber, welche dadurch entstehet, kann ohne Verlust ihrer Kräfte in einem wohlverstopften Glase aufbewahrt werden. Um die Weinprobe zu verfertigen, werden zwei Quentchen von dieser Schwefelleber mit sieben Quentchen Weinsteinrahm in einem Medizinglase vermischt, und sechszehn Unzen destillirtes Wasser darüber gegossen. Das Glas wird verklebt und die Masse wird eine Viertelstunde lang in demselben wohl umgeschüttet. Man stellt das Glas hin, bis sich alles gesetzt hat, alsdann wird dieser geklärte vielfarbene Liqueur, der aus einem mit Schwefelleberluft gesättigtem Wasser besteht, in kleine mit Terpentinwachs verklebte Unzengläser abgefüllt. Dies ist alsdann der Liqueur probatorius dessen Gebrauchsart darin besteht, daß man zu einem halben Weinglase des zu prüfenden Weins, halb so viel von dem Liqueur gießt, da denn

der

der Wein, wenn er nicht durch Blei verfälscht ist, seine Klarheit und Farbe behält, hat er hingegen eine Beimischung von Blei, so entsteht alsdann ein flockiger brauner Niederschlag in dem Wein und er wird trübe.

Um diese Weinprobe noch vollkommner zu machen, empfiehlt der Professor Göttling einen Zusatz von Salzsäure, welche auch nach der ältern Vorschrift des Hahnemanns statt hatte. Man gießt nämlich zu jeder Unze hellen Schwefelleberluftwasser, ehe man es als Probeflüssigkeit anwenden will, noch 10 Tropfen mäßig starke Salzsäure und man wird eine Weinprobe haben, die einen ächten Wein nicht trübt, eben so wenig einen Eisenwein, wenn auch darin alle freie Säure mit Eisen gesättigt wäre, aber den geringsten Antheil von vorhandenem Blei durch den bekannten dunklen Niederschlag anzeigt.

Verbesserung des Weins.

Da der zuckerartige Bestandtheil die wahre Materie der geistigen Gährung ist, da der Wein immer um so besser wird, je süßer der

Most ist, da die Natur die Hervorbringung eines süßen Mostes durch Vermehrung des Zuckerstoffs bewirkt, und da endlich dieser im Pflanzenreiche von einerlei Beschaffenheit ist, so giebt der Zusatz von Zucker zum Moste das natürlichste und beste Mittel, aus schlechtem Moste und bei nicht guten Jahren einen guten Wein hervor zu bringen, und so die geringern Landweine zu veredeln, wie Herr Macquer sehr schön durch Gründe und Erfahrung bewiesen hat. Im Grunde laufen auch alle Vorschläge, einen schlechten Wein zu veredeln, auf dieses Mittel hinaus.

Den Zucker aber zu schlechten schon fertigen Weinen zu setzen, um sie milder und angenehmer zu machen, ist Schmiererei, und eben so wenig taugt auch die Beimischung von feuerbeständigen Alkalien und Kalk, um die hervorstechende Säure zu absorbiren.

Das Abrauchen des Mostes und die Beschleunigung der Gährung durch Wärme wird von Maupin vorgeschlagen. Sie bringen zwar einen geistreichern, aber keinen angenehmern und minder herben Wein hervor.

Hier sind die eigenen Worte, mit denen Hr. Macquer seine Versuche beschreibt. „Ich verschaffte mir im October 1776 aus einem Pariser Garten so viel weiße Pinot- und Weißmeliertrauben, als zur Bereitung von 25 bis 30 Pinten Wein nöthig sind. Man wollte dieselben wegwerfen. Ich wählte sie aber zu meinen Versuchen ausdrücklich in einem so unreifen Zustande, weil man sich gar keine Hoffnung darauf machen konnte, einen trinkbaren Wein aus selbigen zu bereiten. Fast die Hälfte derselben war in ihren Kernen und Beeren noch so grün, daß man ihre Säure kaum ausstehen konnte. Ich ließ dieselben, ohne irgend eine andere Vorsicht zu gebrauchen, als daß ich die faulen absondern ließ, mit sammt den Kämmen verstoßen, und den Saft mit den Händen auspressen. Der Most, den ich aus ihnen erhielt, war sehr trübe, von einer schmutzig grünen Farbe, und von einem so sauersüßen Geschmacke, daß man denselben, ohne das Gesicht, wegen der herrschenden Säure, zu verziehen, nicht kosten konnte. In diesem Moste lösete ich so viel rohen Zucker auf, daß er den Geschmack eines ziemlich gu-

ten süßen Mostes erhielt, und stellte denselben, ohne die Beihülfe des Kessels, Trichters und Ofens, in einem Fasse auf den Saal eines Lusthauses, in dem nämlichen Garten, wo man die Trauben weggeworfen hatte. Den dritten Tag gerieth er ins Gähren, und die Gährung hielt 8 Tage lang zwar merklich an, ging aber doch auf eine sehr gemäßigte Art von statten. Nach dieser Zeit aber hörte sie von selbst auf."

„Der durch die Gährung erhaltene Wein hatte, da er noch ganz frisch und trübe war, einen ziemlich lebhaften und stechenden Weingeruch. Sein Geschmack hatte etwas, das sich nicht genug bestimmen ließ, indem der Geschmack des Zuckers so gänzlich verschwunden war, als wenn niemals welcher dabei gewesen wäre. Ich ließ den Wein den Winter über auf seinem Fasse liegen, und als ich ihn im März untersuchte, so fand ich, daß derselbe, ohne daß er war abgelassen oder geschonet worden, helle geworden war. Sein Geschmack war zwar noch ziemlich lebhaft und stechend, aber doch weit angenehmer, als unmittelbar nach der Gährung. Er hatte etwas süßes

und mildes, und doch keinen Beigeschmack von dem Zucker. Ich ließ ihn hierauf auf Flaschen ziehen, und als ich ihn im Monat October 1777 untersuchte, so fand ich, daß derselbe ungemein helle, von einem glänzenden Ansehen, einem angenehmen Geschmack, stark und hitzig war; kurz, er glich einem aus reinen Beeren bereiteten Weine, welcher nichts von einem angemachten süßen Weine an sich hat, und an einem guten Stocke und in einem guten Jahre gewachsen ist. Verschiedene Kenner, denen ich selbigen zu kosten gab, fällten das nämliche Urtheil, und konnten es kaum glauben, daß er aus unreifen Trauben bereitet worden sey, deren Most ich mit Zucker verbessert hätte."

„Dieser glückliche Erfolg, welcher alle meine Hoffnungen übertraf, ermunterte mich, noch einen dergleichen Versuch anzustellen, der aber wegen der äußersten Unreifigkeit und schlechten Beschaffenheit der dazu gebrauchten Trauben, noch weit entscheidender ist."

„Ich ließ am 6ten November 1777 an einer Rebenlaube in einem Pariser Garten diejenige Art von großen Trauben sammeln, wel-

che niemals auf dem Französischen Boden ganz reif werden, und die man in Frankreich unter keinem andern Namen, als unter dem Verjus kennt, weil man davon keinen andern Gebrauch macht, als daß man ihren Saft, ehe er verdirbt, auspreßt, um ihn in der Küche als ein saures Gewürz zu gebrauchen. Diejenigen Weintrauben, deren ich mich bediente, fingen, ohnerachtet es bereits so spät im Jahre war, kaum noch an zu reifen, und man hatte sie auf ihrer Rebenlaube hangen lassen, ohne zu hoffen, daß sie so reif werden würden, um genossen werden zu können. Sie waren auch noch so hart, daß ich den Entschluß faßte, um noch mehr Saft daraus zu erhalten, selbige über dem Feuer aufspringen zu lassen. Der Saft derselben hatte einen sehr sauern Geschmack, an welchem man kaum noch etwas weniges Zuckerartiges wahrnahm. In diesem Safte löste ich so lange und so viel von dem gemeinen gelben unreinen Zucker auf, bis er mir zuckerig genug zu seyn schien. Ich brauchte zu diesem Versuche weit mehr als zu dem vorigen, weil die Säure dieses letzten Mostes weit stärker war. Nach der Auflö-

sung dieses Zuckers hatte die Feuchtigkeit, ohn≠ erachtet sie recht viel Zucker enthielt, nichts Angenehmes im Geschmack, weil man das Süße und Saure recht deutlich und auf eine sehr unangenehme Art, jedes besonders, schmeckte."

„Diesen Most ließ ich in einem Wasserkru≠ ge, der nicht ganz damit angefüllt, und mit einer bloßen Leinwand bedeckt wurde, auf ei≠ nem Saale stehen, wo die, vermittelst eines kleinen Ofens unterhaltene Wärme, beinahe 12 bis 13 Grad nach Reaumur betrug. Nach 4 Tagen war die Gährung noch nicht sehr merklich. Die Feuchtigkeit schien mir noch ganz eben so zuckerig und süß zu seyn; allein, diese zwey Arten von Geschmack fingen an sich besser zu verbinden, und einen viel angeneh≠ mern Geschmack zu erzeugen. Den 14ten No≠ vember war die Gährung in ihrer Stärke, und eine in den leeren Raum des Kruges gebrachte Wachskerze, löschte darin augenblicklich aus. Den 30sten dieses Monats hatte die Gährung völlig aufgehört. Die Wachskerze verlöschte in dem Innern des Kruges nicht mehr. Der entstandene Wein war aber noch sehr trübe

und weißlich, schmeckte fast gar nicht nach Zucker, sondern lebhaft stechend und ziemlich angenehm, wie ein edler und feuriger Wein, nur ein wenig stechend und etwas sauer. Ich vermachte sodann den Krug, und stellte ihn an einen frischen Ort, damit sich der Wein vollends den ganzen Winter über durch die nämliche Gährung verbessern mögte."

„Als ich endlich den 17ten May 1778 diesen Wein untersuchte, so fand ich ihn beinahe ganz helle. Sein zuckerartiger Geschmack hatte sich eben so, wie seine Säure, verloren. Er schmeckte wie ein ziemlich starker Wein von einer reinen Traube. Es fehlte ihm nicht an Annehmlichkeit, jedoch hatte er keinen sonderlichen Geruch, und keinen süßen Beigeschmack, oder künstliches süßes Gefährte (Bouquet *), weil die obgedachte Traube keinen riechbaren Theil, oder Spiritus rector bei sich führt. So jung also dieser Wein ist, und so sehr er sich noch durch diejenige Gährung, die man die unmerkliche nennt, verbessern muß, so giebt

*) d. h. ein Bündel von allerhand vegetabilischen Substanzen, die man in den Wein hängt, um ihm einen besondern Geschmack zu geben.

er dennoch Hoffnung, daß er edel, mild und angenehm werden wird."

„Diese Erfahrungen scheinen mir offenbar zu beweisen, daß das beste Verbesserungsmittel dieses sey, daß man der Natur nachahme, und dem Moste der Trauben so viel Zucker zusetze, als nöthig ist, und als sie wegen unvollendeter Reife von der Natur nicht erhalten konnten, und dieser Handgriff läßt sich um so leichter ins Werk setzen, weil nicht nur der Zucker, sondern auch der Honig, der Syrup, und jede andere wohlfeile zuckerartige Materie die nämliche Wirkung leisten, wofern sie nur keinen solchen unangenehmen Nebengeschmack haben, der sich durch eine gute Gährung nicht heben läßt."

Unter die unschuldigen Mittel, einen schlechten Wein oder vielmehr einen schlechten Most zu verbessern, gehören außer dem Zucker, Rosinen, Weingeist, süße oder recht starke Weine, gefrorner und eingekochter Most ꝛc. Alles dies muß aber dem Moste noch vor der ersten Gährung zugesetzt werden, sonst vereinigt es sich nicht genug mit dem Weine.

Fertige schlechte Weine können durch den Frost verbessert werden, denn das geistige Wesen frieret nicht, und man erhält also einen starken feurigen Wein, obgleich mit Verlust der Quantität.

Mit eingekochtem oder gefrornen Most kann man fast alle ausländische gute Weine aus schlechten Landweinen nachmachen.

Wenn der Wein wegen eines natürlichen Fehlers, oder wegen schlechter Behandlung, nicht recht helle werden will, so pflegt man ihn zu schönen, oder aufzuklären. Dies kann unter andern durch die Auflösung, d. i. durch neue Gährung oder durch erregte innerliche Bewegung, oder durch den Zusatz alkalischer Salze geschehen. Auch das Niederschlagen mit Hausenblase, Eiweiß, Milch rc. ist ein Schönungsmittel.

Eine Weinessenz zur Stärkung des schwachen Weins. Man nimmt große auserlesene Eibeben, reinigt sie von den Stielen, und so viel möglich von den Kernen, und kocht sie in Wasser. Den Saft gießt man durch ein Tuch, in eben so viel Maß Weingeist, als Pfunde Eibeben waren, und

läßt die Masse zusammen an der Sonne destilliren, bis im Herbst. Alsdann nimmt man Vorlaß vom süßesten Weinmoste, 3, 4, bis 5 Maß, auf 1 Maß des Branntweins, thut den Most in ein Fäßchen, gießt den süßen Branntwein dazu, spundet es zu, und läßt es einige Wochen gähren, ziehet es alsdann von den Hefen ab, und verwahret die Essenz in großen gläsernen Kolben oder in einem ungeschwefelten weingrünen Fäschen. Will man damit einen schwachen Wein stärken, so nimmt man im Herbste von dieser Essenz 1 Maß auf einen Eimer Most und läßt ihn damit gähren. Oder wenn der Wein ein Jahr alt ist, so ziehe man ihn ab, gieße zuerst die Essenz in das Faß und lasse ihn 4 Wochen ruhen. Aelterer Wein läßt sich damit nicht verbessern. Eben so wenig saurer Wein, wenn nicht zuvor seine Säure gedämpft worden. Die beste Wirkung macht diese Essenz bei dem rothen Wein.

Verbesserung des zähen Weins.

Die Weine werden in einem schlechten Keller am ersten bald zähe und zickend, und

wenn man von diesem Zustande weiß, und dessen ohngeachtet mit der steten Hofnung warten will, bis sich der Wein von selbst zurecht bringen möge, und wenn dieses in einem halben Jahre nicht geschiehet, alsdenn ists schon vorbei, und der Wein wird sich nicht allein nimmermehr verbessern laßen, sondern statt einer Besserung immer schlechter werden, bis er zuletzt einen sehr üblen Geschmack bekömmt, und zickend wird und nicht einmal zu einem guten Essig zu gebrauchen ist.

Wenn man eine Bouteille Wein bekommen hat, der so zähe ist, daß er sich beim Einschenken in Fäden ziehet, so gießt man ihn in einen reinen Topf und quirlet ihn, so wie man Schokolade quirlet, so lange bis er Schaum giebt, alsdann ist ihm geholfen. Oder man kann ihn auch nur von einem Glas in das andere so lange gießen, bis er schäumet.

Wie man kranken Weinen helfen kann.

Wenn man besorget, der Wein möchte sauer werden, so nimmt man ein Rührscheit

und rührt den Wein bei der allerkältesten Zeit von Grund auf, hierdurch verliert der Wein die Röthe und Säure; wird alsdann nach vierzehn Tagen lauter, und bleibt beständig. — Wenn ein Wein aber zähe ist, so brennt man Weinreben zu Asche, nimmt davon eine Handvoll in ein Säckgen und hänget es in den Wein; er wird sicher besser. Wenn ein Wein nach dem Schimmeln schmeckt, so nimmt man ein Bündchen Salbey, oder auf ein und zwanzig Eimer dreißig Blätter Scharlachkraut, beide Gattungen aber müssen in der Luft gedörrt worden seyn, hängt sie mitten im Wein, und damit diese Blätter nicht auf dem Wein schwimmen, muß man unten etwas schweres daran hängen. Diese Blätter läßt man vier und zwanzig Stunden darinn ausziehen, alsdann koste man den Wein und gesetzt, daß der Wein noch schimmelt, so muß man dieses oder jenes Kraut so lange hinein hängen lassen, bis der üble Geschmack vergangen. Die Feigelwurzel vertreibt zwar auch den üblen Geschmack, allein die obigen erstern Sorten sind besser; nur muß man wohl Achtung geben, daß diese Species nicht zu lange im Wein hän-

gen bleiben, weil sonst der Kräuter-Geruch einen Vorschlag geben dürfte, daher ist es rathsam, daß der Wein öfters gekostet werde.

Verbesserung des trüben Weins.

Die einzige Ursache dieser Krankheit ist, wenn der Geleger in die Höhe zu faulen anfängt dadurch der Wein leicht wird, und in die Höhe steiget. Zu dieser Wein-Cur ist kein anderes Mittel übrig, als den Wein von dem ungesunden Geleger in ein anderes Faß zu ziehen, darin der heurige Wein gewesen. Wenn man ihn nun bald trincken will, so muß man denselben mit der Hausenblase läutern, will man ihn aber länger aufbehalten, besonders wenn es ein Hauptwein wäre, so schlägt man das Faß auf, und nimmt mit der Krücke das faule schleimige Geleger so gemach hinweg, bis man auf das Gute kömmt, welches einen guten Geruch hat. Von diesem Geleger nimmt man eine gute Portion heraus, hierzu zweimal so viel Wein als Geleger, ganz dünne angemacht, und ins Faß geschüttet,

so wird der Wein bald wieder lauter, indem weil das schleimige Geleger davon kömmt, das gute Geleger den Schlamm aus dem trüben Weine mit sich auf den Boden führt. — Uebrigens sind in dergleichen Wein-Krankheiten mehrere Versuche angestellt, und ebenfalls für gut befunden worden. Als z. E. man hat dergleichen Weine in andere Fässer abgezogen, und wenn sie in einem Jahr nicht lauter geworden sind, ließ man sie um und um wälzen, worauf sie sich bald besser gezeigt haben.

Man wollte auch wissen, ob dann auch nicht das Geleger eine Ursach gebe, wenn ein Wein zähe wird. Zu dem Ende rührt man den Wein im Herbste auf, und hat denselben mit einem frischen Geleger versehen; allein der Wein bleibt dessen ohngeachtet sehr beständig, woraus denn schon folgt, daß das Geleger zu der Zähheit keine Ursach gebe. Hingegen läßt sich aus diesem Umstande mit Grunde urtheilen, daß mehrentheils die Zähigkeit der Weine von einen Gewächse auf ebenen Lande in der Natur geeignet sein dürfte, dazu eine gewisse Gattung Mist, womit man dün-

get, vieles beizutragen fähig ist; imgleichen wenn man gar zu viel aus dem Weine schneidet, und übrigens je nachdem die Witterung beschaffen ist.

Wenn der Wein aufgestanden und trübe geworden.

Man nimmt zu einem Faß von zwanzig Eimern, ein zweieimer Fäßgen, giebt letzterm einen guten Einschlag, füllt es über zwei Stunden mit dem nämlichen Wein voll, darnach giebt man dem erstern Faß ebenfalls einen guten Einschlag, und zwar eines Thalers groß, nach Verlauf von zwölf Stunden füllt man das große Faß eben wieder mit zwei Eimern zu, und macht den Spund gut vor, läßt es einige Tage liegen, wonach man sehen wird daß der Wein die Farbe schön und gut behalten wird, wenn es aber ein großes Faß wäre, so zapft man es in der Mitte an, und nachdem man einige Schaff Wein genommen, so giebt man einem solchen Faß nach Proportion, und nach selbst eigenem Gutbefinden einen Einschlag, während dem aber daß der Einschlag brennet, muß man zu unterst einen

Wein

Wein heraus lassen. Dieses Weinheraus-lassen verursachet alsdann, daß sich der Einschlag durch den Wein ziehet. Man läßt ihn aber nicht ganz und gar ausbrennen, sondern nimmt indessen geschwind einen großen Trichter oder Gießkanne, mit einem Tuch umgeben, und schüttet den herausgelassenen Wein wieder ins Faß, und machet auf etliche Tage lang den Spund zu; in Zeit von acht Tagen wird der Wein eine beständige Farbe erhalten.

Wie man aus einem schlechten Weine einen guten geistigen Wein bereiten könne.

Es kommt hierbei lediglich darauf an, daß man die wäßrigen Theile des schlechten Weins in ein gehöriges Verhältniß mit den süßen und geistigen Theilen setzt.

Zuerst thut man in ein sauberes Faß, so einen Eimer hält, zehn Pfund in Stücken zerschlagenen Zucker, und funfzehn Pfund schöne Eibeben, wovon man alle Stiele abgesondert und die Kerne heraus genommen hat, und füllet das Faß mit dem schlechtem Wein an, doch so, daß der vierte Theil davon leer bleibe,

das Spundloch verstopft man zwar, aber nicht fest.

Alle Tage schüttelt man das Faß ein paarmal, Morgens und Abends, wobei man den Spund mit der Hand zuhalten muß. Dieß thut man die fünf ersten Tage. Nach diesem kann man zur Beförderung der Gährung sechszig Tropfen Vitriolgeist und hundert Tropfen Weinsteinöl, jedes besonders ins Faß tröpfeln und nach Eintröpflung des erstern das Faß wohl rütteln, ehe das leztere hinzugethan wird. Man thut diese beide Dinge hinzu, der Wein mag in den fünf ersten Tagen gähren wie er will. Gähret er aber in zehn bis eilf Tagen, vom ersten Füllen angerechnet, noch nicht, etwa weil das Faß neu ist, so kann man von den letztern Stücken abermals den vierten Theil so viel hinzutröpfeln, und noch drei bis vier Tage warten. Erfolgt die Gährung darauf noch nicht, so kann man nochmals den vierten Theil von beiden hinzu thun, dann wird die Gährung gewiß angehen.

Die Gährung soll überhaupt von ihrem ersten Anfange an vierzehn Tage dauern, und deswegen auf diese Zeit über das Faß an einem

mäßig warmen Orte liegen, und täglich umgerüttelt werden. Sollte aber die Gährung vor dieser Zeit aufhören, so stellt man sie durch eine kleine Portion von den vorerwähnten wechselsweise einzutröpfelnden Flüssigkeiten wieder her. Wenn der Wein während der Gährung bitter wird, so ist es ein gutes Zeichen.

Nach einer Gährung von vierzehn Tagen bringt man, um selbige nun zu mäßigen und endlich gar zu unterbrechen, das Faß in den Keller, und läßt es da ruhig liegen, bis sich die Hefen zu Boden gesetzt haben, und der Wein hell geworden ist. Alsdann ziehet man den lautern Wein in ein reines und mit Schwefel wohl ausgebrenntes Faß, und wartet seiner gehörig wie anderer guten Weine.

Das Zeichen der beendigten Gährung ist, wenn man das Spundloch mit der Hand zuhält, das Faß stark bewegt, hernach die Hand schnell hinweg ziehet, und alsdann kein Wein mehr herausfährt der die Flamme eines Wachsstocks auslöscht oder bewegt.

Will man die Abklärung des Weins befördern, so klopft man ein halbes Loth Hau-

senblase, und läßt solches mit einem halben Löffel Wasser zu einer Gallerte kochen, drückt solche durch Leinwand, verdünnet sie mit etwas Wein, gießt sie ins Faß, schüttelt damit den Wein eine Weile recht unter einander und läßt ihn etliche Tage stehen. Wenn er sich hierauf wohl abgeklärt hat, ziehet man ihn auf ein anderes Faß.

Das Faß muß einen guten Schwefelschlag oder wenn der Wein einem Canariensekt ähnlich werden soll; folgenden geistigen Einschlag bekommen. Man nimmt etliche Muskatennüsse, schneidet sie von einander, befestiget sie an einem Drath und läßt sie nach und nach im Fasse verbrennen, darauf spundet man das Faß zu und legt es verkehrt aufs Spundloch etliche Tage lang: alsdann kehrt man es wieder um, öffnet den Spund, thut schnell, damit der Rauch nicht verfliege: einen Trichter, auf den, eben deswegen ein reines Tuch gebunden und dessen Rohr, damit es das Spundloch genau verschließt mit Tuch umwunden ist, ins Spundloch fest hinein, alsdann gießt man den vergohrnen Wein durch das Tuch, aber auf dem Trichter ins Faß,

doch daß das Faß nicht ganz voll werde, spundet es darauf zu, und läßt es also ein paar Wochen ruhig im Keller liegen. So bekommt man einen dem Canariensekt vollkommen ähnlichen Wein, besonders wenn man in der Hälfte der Gährung noch etwas mehrern Zucker zugesetzt hat.

Auf das, was in dem Fasse, worin der Wein gegohren hat zurück bleibt, gießt man wieder andern Wein, den man verbessern will, nimmt aber keine Eibeben mehr, sondern nur um ein Fünftheil, oder zwei Fünftheile weniger Zucker, und traktirt alles wie vorhin beschrieben worden ist. Ist dieser Wein wieder vergohren, und aus dem Faß gelassen worden, so gießt man wieder eben so das dritte mal schlechten Wein darauf. Ist es Herbstzeit, so kann man noch das viertemal auf den Ueberrest im Fasse Most gießen und ihn darüber vergähren lassen, der aber nach der Gährung im Keller länger liegen und ruhen muß, als ein vergohrner Wein.

Endlich brennt man aus den Hefen des Fasses noch einen Weingeist der ungemein gut ist.

Auf solche Weise kann man alle geringe, auch kahnige und halbverdorbene Weine verbessern, daß sie den besten ausländischen Weinen gleichkommen. Man kann es zu allen Jahreszeiten thun, und in sechs bis acht Wochen alles vollenden. Der Werth des Weins wird dadurch sehr erhöhet, daß ein guter Ueberschuß über die Unkosten erlanget wird. Die so verbesserten Weine sind dauerhaft, lassen sich gut verführen, sind stark, geistig und gesund.

Ein anderes Mittel einen geringen Wein gut zu machen.

Unter einen lindenledigen Wein, einen frischen, rauhen, und weniger Wein vermengt, so werden beide gut, nur muß man die Vermengung erst in einen Glase probiren, um hierdurch zu erfahren, wieviel beiderseits von nöthen ist. Saure und süße zusammengeschüttet, wird frisch und gut. Hingegen nimmt man zu Gutmachung eines gar zu geringen und matten Tischweins und zwar auf zwanzig Eimer drei bis vier Eimer recht guten

Wein. Die Glasprobe wird von selbst zeigen, wieviel Speise dies oder jenes Faß bedarf.

Den Wein stark zu machen.

Wenn der Wein im Fasse ist, daß er gähren sollte, so läßt man eine Spanne weit Platz, und gießt ein Maß Branntwein ins Faß, wo der Most ist. Der Wein bekommt, ungeachtet etwa in selbigem Jahre, nur ein geringer Wein gewachsen ist, seine Stärke. Hier ist ein berühmtes Rezept, welches approbirt und ganz unfehlbar seyn soll, nämlich, daß ein Wein ein ganzes Jahr süß erhalten werden kann, er mag süß oder sauer gewachsen seyn. Man soll nämlich Most von der Presse in ein großes Faß gießen, und denselben auf den Boden setzen lassen, ehe und bevor aber der Most zu arbeiten anfängt, muß man ihn in ein anderes Faß oder in mehrere Fässer ablassen; in jene aber, ehe man ihn einläßt, Haselspäne oder weißbirkene Scharten, wovon jedoch die Rinde geschieden werden muß, thun. Von diesen Scharten, oder Haselspänen wird der Most so gereiniget, daß

er alsdann gar keine Unsauberkeit an sich hat der dem Weine schaden könnte. Mit diesem Weine kann man hernach viele andere Weine süß machen, z. B. und nach eigenen Gutdünken gieße man von erwähnten Weine eine beliebige Quantität in ein Faß eines sauern Weines; letzterer wird sodann milde und wohlschmeckend. Diese Arbeit muß aber ins geheim, und in einem kalten Keller verrichtet werden.

Will man es aber im Großen anfänglich nicht gern versuchen, so kann man die Haselspäne in eine Gießkanne thun, und dadurch den Most in ein Faß gießen, folglich die Probe im Kleinen machen. Doch ist ersteres viel besser.

Wie man einen alten sauern Wein wieder gut machen kann.

Wenn ein solcher Wein heurig und er sonst nicht alt ist, so zieht man ihn auf ein gelindes Geleger ab, und zwar, so viel möglich, auf ein Mödlinger, oder anderes ungarisches, nicht zu altes Geleger. Denn dazu kann man

auch, zu mehrerer Verbesserung der Kur, einen gelinden Wein nehmen, doch vorläufig mit der Probe in ein Glas, um zu sehen, wie viel von nöthen ist.

Süßen Wein zu machen.

Man sammelt etliche Pfunde Steinwurzeln, welche süß sind, putzet solche sauber ab, und behält dieselben bis zur Weinlese auf, alsdann, ehe man den Most füllt, siedet man diese in einem Topf, und mit diesem Wasser spült man das Fäßchen, worin man den Most füllen will, sauber aus. Der Wein ist und bleibet süß.

Rothfarbigen Wein schön und gut zu machen.

Man nimmt auf jede zehn Eimer zwei Maß süße Kuhmilch, und eine gute Schaufel voll gestampften Weizen, von welchem jedoch die äußere Hülse ganz weg seyn muß. Diesen Weizen werfe man in die Milch, und lasse ihn hierin nur so lange, bis er aufschwillt, sieden,

und also von sich selbst wohl arbeiten, sodann in ein Säckchen gebunden, und jenes beim Spund hinein gehangen, auch selbiges zuweilen ausgedrückt. Die Probe wird sich hierauf richtig zeigen.

Rothen Wein zu machen.

Rothe Kernrosenblätter gezupft, und in der Luft gedörrt, hernach pulverisirt; dann das Pulver in ein Säckchen gebunden, und im Wein gehängt. Der Wein wird schön roth werden.

Wie man dem Weine einen guten Geschmack geben kann.

Wenn das Faß ein zwanzig Eimer ist, so thut man zwei Loth Nägelein, und zwei Loth Zimmet, und zwar im Ganzen, in ein sehr dünnes Säckchen, nebst der Feichelwurzel, und zwei Loth Galgant, besonders in ein Säckchen, doch letztere Gattungen geschnitten, und hängt sie im Wein, und unmittelbar so,

daß diese beiden Säckchen zu Boden kommen; (versteht sich, mit Anlegung eines Gewichts,) von diesem Gewürze bekommt der Wein einen vortrefflichen guten Geschmack; man muß aber oft kosten, und so bald man den guten Geschmack bemerkt, so nimmt man das Gewürz wieder heraus. Die Nägelein kann man hernach trocknen, und weil sie im Wein den Geruch nicht ganz verlieren, so kann man selbige künftig wieder gebrauchen.

Wenn ein Wein seine Kraft verloren hat.

Um dem Weine wieder seine Kraft zu geben, nimmt man auf zehen Eimer ein halb Loth gestoßenen Ingber, und dann gedörrtes klein gestoßenes Süßholz, treibt es durch ein Siebchen, und nimmt alsdann aus dem nämlichen Weinfasse drei Maß Wein, thut diese Species darein und ins Faß, hernach wohl gerührt, so wird der Wein wieder gesund. Wenn ein Wein übel schmeckt, so dienet dafür folgendes Recept: Man nehme Hohlunderblüthe, ein halbes Loth Nägelein, Cardobenedictenwurzel, und hänge sie mitten in das

Faß, etliche Tage lang; jedoch muß man ihn täglich kosten. Wenn aber ein Wein nach dem Fasse schmeckt, so nimmt man Coriander, zerstößt ihn, thut ihn hernach in ein Säckchen, und an letzteres einen Stein, hänget es in das Faß, und zwar drei Tage lang, so hilft es. — Wenn ein Wein zäh zu werden anfängt, nimmt man Alantwurzel, gedörrte Salbey, und zwar so viel, als die Proportion des Fasses erfordert, hängt sie mitten in das Faß, und in wenigen Tagen wird das Zähe vergehen. Noch ein anderes Mittel. Man zieht den zähen Wein auf ein anderes gutes heuriges Geleger ab, läßt ihn 14 Tage lang liegen, und falls das Zähe noch nicht vergangen ist, so nimmt man eine Krönwurzel, hängt sie hinein, jedoch nicht zu lange, es hilft gewiß. — Doch muß man keine Zeit verlieren, solchen curirten Wein sogleich zu consumiren, damit er nicht gleich wieder ausstoße.

Wenn sich ein Wein im Fasse bricht.

Wenn sich ein Wein im Fasse schon gebrochen hat, so hilft der Einschlag nicht mehr,

wohl aber die Hausenblase, und diese aber auch nicht allezeit, wenn man die Zeit, wo sie mit Wirkung gebraucht werden kann, nicht weiß. Es ist also wohl zu merken, daß die Hausenblase zur Sommerszeit, und zwar sechs Wochen vor Johannis, und sechs Wochen darnach; wie auch zur Winterszeit, vier Wochen vor Weihnachten, und eben so viel Wochen darnach, wenig hilft: aber im April, May, und im Herbst, ist sie wohl kräftig, ausgiebig und zu gebrauchen. Ein Ungarischer Wein hingegen erfordert in der Kur allezeit mehr Hausenblase, als ein Oestreichischer.

Wenn sich der Wein im Geschirre bricht.

Man nimmt mit dem Heber aus einem zehen Eimer haltenden Fasse, Wein in ein Fäßchen, und giebt dem zehen Eimer haltenden Fasse eben so, wie jenem Fäßchen, worin man den herausgehobenen Wein gethan, einen guten Einschlag, und läßt also das Faß über Nacht liegen. Den andern Tag füllt man den herausgelassenen Wein wieder hinein, und verbindet das Faß wohl; in drei Tagen ver-

sucht man ihn in einem Glase, und man wird sehen, wie weit ihm geholfen ist.

Wenn der Wein bleich geworden, wie ihm zu helfen sey.

Wenn dergleichen Wein wie das Wasser aussieht, so nimmt man auf einem vierzigeimerigen Fasse ein halbes Pfund Zucker, ein wenig zerstoßen, und in eine Pfanne gethan, welche rein ist, auf eine Glut gesetzt, und so lange mit einem hölzernen Spatel umgerührt, bis der Zucker schäumt, und in die Höhe steigt, auch durch das beständige Umrühren wieder von sich selbst niedersinkt, und ein dichter Rauch davon geht; alsdann, wenn der zergangene Zucker allgemach zähe zu werden anfängt, muß man geschwinde frisches kaltes Wasser darein schütten, doch auf einmal nicht zu viel, da der Brei immer etwas dichte bleibt, und mehr schwarz als gelb aussieht. Der Zucker läuft zwar, so bald er ins Wasser kommt, zusammen, allein, wenn das Wasser warm und mit dem Zucker beständig gerührt wird, so zerläuft derselbe gleich wieder, und

braucht nicht weiter mehr zu sieden, sondern nur recht heiß zu werden, wonach er ganz fertig ist, und abgekühlt werden muß. Dieser abgekochte Zucker wird hernach in die Hausenblase geschüttet, und ins Faß gelegt. Das Gewicht des Zuckers muß nach Proportion des Fäßchens bestimmt werden.

Wann gut Wein abzulassen ist.

Zum Weinabziehen muß das Wetter schön hell und klar seyn. Im Julius und Augustmonat, in großer Hitze, und im Winter bei großer Kälte, ist nicht rathsam, Wein abzuziehen. Beide Arten der Witterung machen den Wein matt und kraftlos. Im März und October ist die beste Zeit dazu. Will man aber einen alten Wein ablassen, so muß man ihn sammt dem Geleger in ein anderes Faß thun, das Geleger aber nicht aufrühren, sondern wenn der Wein davon abgezogen ist, wird das Faß aufgeschlagen, und das obere Schlechte und Schleimige mit einer Kruke gelinde herabgenommen, bis man auf das Gute kommt, welches dicht und grießlich ist, und

gut schmeckt. Dieses gute Geleger schüttet man ins Faß, in welches der Wein gezogen worden ist, und rühret es mit einem Spatel unter einander, hernach füllet man das Faß vollends an, spundet es zu, und läßt es acht Tage lang stehen. Ueberdies muß der Wein gut seyn, doch noch nicht gleich zu gebrauchen, weil ein solcher Wein sich nicht alsobald setzet, wie der, so ohne Geleger abgezogen wird.

Daß der Wein nach dem Ablassen beständig bleibt.

Zu diesem Ende nimmt man ein sauberes Faß, und wäscht es mit gesalzenem Wasser rein aus, und läßt es wohl trocken werden. Alsdann gebraucht man eine Glutpfanne mit aufgestreutem Weihrauch, setzt sie mitten in das Faß, und macht ein wenig den Boden zu. Ist nun das Faß voll des Weihrauchs, so schließt man den Boden gänzlich zu. Nach einer kurzen Zeit giebt man dem Fasse einen guten Einschlag, und einen guten Wein darauf, so bleibt der Wein beständig.

 Wie

Wie man den Wein viele Jahre lang erhalten kann, ohne kahnig zu werden.

Wenn man dieses bewerkstelligen will, so nimmt man im Monat März von zehn Eimern einen Eimer Wein heraus, und füllt ihn dagegen mit einem guten Wein zu. Man merke es wohl, im Monat März, und in keinem andern Monate. Wäre aber in diesem Jahre kein guter Wein gewachsen, so muß man nothwendig obiges Mittel schon unterlassen, weil ein anderer, ohne vom heurigen guten Wein, hierzu nicht zweckmäßig wäre. Es ist auch nebenbei noch wohl zu merken, daß ein jeder Wein seine Speise und Nahrung von eben dem Gebirge bekommen müsse, in welchem er gewachsen ist. Wenn man also viel Wein zu speisen und zu ernähren hat, muß ein eigenes weingrünes Faß vorbereitet werden, worin man jenen Wein, den man von andern Fässern herausgehoben hat, füllen kann, jedoch allezeit mit der Speise vom heurigen Weine.

Zu verhindern, daß der Wein nach dem Abzapfen nicht kahnig werde.

Falls ein zwanzigeimeriges Faß drei Tage lang im Zapfen geht, giebt man ihm einen Einschlag eines Groschen groß, und wiederholt es alle acht Tage einmal; überhaupt aber so lange, bis der Wein ausgezapft ist.

Den Einschlag aber muß man allezeit auf die Nacht geben, wo man keinen Wein mehr heraus läßt, sonst zöge sich der Einschlag in den Wein, und machte ihm einen übeln Geruch. Sollte aber das Faß, so am Zapfen geht, angelaufen seyn, so nimmt man einen Blasebalg, und bläset zum Keil hinein, doch nicht gegen den Wein, sondern auf den Seiten herum. Zu dem Ende wäre es besser, wenn man durch den Boden ein kleines Loch bohrte, um dadurch den Wind oder Luft, ohne ihn in den Wein zu treiben, beibringen zu können.

Nach dem Lufteinblasen giebt man den Einschlag etwas mehr als einen Groschen groß.

Zu erkennen, ob ein Wein mit Branntwein verfälscht sey.

Man erfährt dies, wenn man einen solchen verdächtigen Wein in einem Destilliergefäße in ein Wasserbad legt, und genau in einer Temperatur von 200 bis 205 Grad nach Fahrenheit erhält. Der beigemischte Weingeist wird dabei übergehen, der dem Weine eigenthümliche Geist aber zurückbleiben, da kein Wein sein geistiges Wesen eher, als bei der Siedehitze des Wassers von 212 Grad aufsteigen läßt.

Das Schönen mit Hausenblase

verrichtet man folgendermaßen. Gegen ohngefähr 24 Pinten Wein, nimmt man 1 Loth Hausenblase, welche man mit dem Hammer zerschlagen, und im Wasser 24 Stunden eingeweicht, sodann aber mit einem abgestutzten Besen, so lange, bis das Wasser milchweiß wird, geschlagen hat. Man gießt sodann etwas von dem trüben Weine hinein, und rührt es wieder so lange um, bis das Wasser dicker

wird, und fügt wiederum etwas trüben Wein hinzu. Nach einigem Stillstehen erneuert man diese Arbeit, bis alle Hausenblase aufgelöset ist. Mit dieser Auflösung vermischt man ein halb Pfund gebrannten Zucker, und füllt sie nun durch einen Trichter auf die Fässer; binnen 24 Stunden klärt sich der Wein ab. Zum rothen Weine wird zweimal mehr Hausenblase erfordert, die man in zwei Pfund Wasser siedet, die Auflösung durchseihet, und bis zum Schäumen mit etwas Weine schlägt. Man wiederholt diese Arbeit, bis sich alle Hausenblase aufgelöset hat. Die sodann durchgeseihete Auflösung wird mit einem halben Lothe gepülverten Weinstein und sechs Eiern, durch fleißiges Schütteln vermischt, und zu dem trüben Wein gegossen.

Zur Erhaltung der Weine

kommt es vorzüglich auf die Beibehaltung der Schwefeltheile an. Wegen des Schwefelbestandtheils sind die Rheinweine nicht so leicht, als die Neckar- und Moslerweine, dem Verderben ausgesetzt. Die Kunst ahmt die Natur

durch den Schwefeleinschlag in den Fässern nach, welcher nicht allein angewandt wird, den Wein länger zu erhalten, sondern den trüben auch wieder klar zu machen. Auch bricht dieses Hülfsmittel die Säure. Schade, daß es sich so wenig für die Gesundheit schickt, indem dadurch den Nerven unbeschreiblich geschadet wird. Aus diesem Grunde hat man zu Gewürzen, Bernstein, Weihrauch rc. mit Branntwein angezündet, und ins Faß gegossen, seine Zuflucht genommen, so wie der hefige Wein mit starkem Branntwein aus Weinhefen wieder verbessert wird.

Außer den vorangeführten Mitteln, die unter gewissen Umständen mehr und weniger werth sind, kommt es hauptsächlich auf reine Luft im Keller und in den Fässern an; diese muß man verbessern, die Keller nach Mitternacht tief in der Erde haben, und diese vor Süd- und Südwestwinden hüten; Nord- und Ostwinde sind nicht so schädlich.

Zur Zeit der Blüthe des Weinstocks darf kein Weinfaß ganz voll seyn, weil die Bewegung des Weins, die unmerkliche Gährung, um diese Zeit die Fässer sprengt. Ungestüme

Nordwinde, warme Luft, schwere Gewitter, und der Vollmond, wirken beträchtlich auf die Weine. Uebler Athem, stinkende Sachen, Zwiebeln ꝛc. Frauen mit dem Monatlichen — müssen von den Fässern entfernt bleiben. Unter dieser Vorsicht kann der Rheinwein hundert Jahr alt werden, wodurch er immer besser wird.

Wann und wem ist das Weintrinken nützlich.

Ueberhaupt genommen, ist der mäßige Gebrauch des Weins gesund und heilsam; der unmäßige Gebrauch desselben hingegen schädlich und ungesund.

Das mäßige Weintrinken verstärkt die Verrichtungen aller Organe des Körpers. Er vermehrt den Umlauf der Säfte, macht, daß das Blut einen größern Raum, wie vorher, in den Gefäßen einnimmt, er befördert die Ab- und Aussonderungen, und indem er den Magen reizt, bringt er seine Säfte in Bewegung, befördert die Verdauung, und löset den Schleim auf. So hat sich schon Paulus an den Ti-

motheus über den Nutzen des Weins erklärt, und ihn als eine Magenstärkung empfohlen.

Der Wein erfreuet des Menschen Herz, sagt Sirach. Er macht unsern Geist ungewöhnlich heiter und lebhaft, fröhlich, thätig; wir vergessen unsern Kummer; unser Körper wird gestärkter, kraftvoller; wir sind kühner und unternehmender. Mit Recht heißt er hier der Gott der guten Gabe, der Freudengeber, der Sorgenbrecher, der Geistrührer, der Herzfänger ꝛc.

Die schlimmen Wirkungen des unmäßig genossenen Weines finden sich bald früh, bald später ein; das leztere ist der gewöhnlichste Fall. Die Unmäßigkeit in diesem Getränke, wirkt als ein wahres langsames Gift, das um so gefährlicher ist, je mehrere Annehmlichkeit es besitzt.

Die geistigen Theile des im Ueberflusse getrunkenen Weines steigen häufig nach dem Kopfe, verwirren die Denkkraft, schwächen den Verstand und das Gedächtniß, und machen dumm. Er erhitzet das Blut, und treibet, indem er die Ausleerungen vermehrt, die feinsten wässerigen Theile aus ihm fort; er reizet

die festen Theile und spannt sie widernatürlich an, und bringt durch diese anhaltende allzulebhafte Reactionen derselben, Schwäche, Austrocknung der festen Theile, und endlich gänzliche Erschlaffung der Kräfte zuwege. Indem derselbe die Ausdünstung verstärkt, werden die Fasern spröde, die Säfte werden verdickt und scharf; daher das Zittern der Glieder, hitzige, gallige und bösartige Faulfieber, Hämorrhoiden, Verstopfungen der Eingeweide, endlich auch Lungensucht und Wassersucht. Indem er die Nerven des Magens abstumpfet, schwächt und verhindert er die Verdauung, wovon die gelbe Farbe der Backen und der Oberhaut des Körpers, ein sprechender Zeuge ist. Das sicherste Mittel den Magen zu verderben ist, oft und viel Wein zu trinken, und ist dieser an seiner Thätigkeit geschwächt, so geräth die ganze Maschine bald in Unordnung. Alle Trinker haben wenig Eßluß, das ist eine alte bekannte Bemerkung.

Die Wirkungen des Weins auf den menschlichen Körper, hängen überhaupt von der Verschiedenheit der Leibesbeschaffenheit

und der Temperamente ab. Manche trinken beständig und zwar unvermischten Wein und in ziemlich großer Menge, ohne dadurch merklich beschwert zu werden, ohne sich in der Folge Krankheit zuzuziehen, und ohne daß dieses ihr Leben zu verkürzen scheint. Viele andere hingegen trinken nur wenig Wein und verlieren schon ihre Gesundheit. Der sicherste und weiseste Rath für alle ist, entweder mäßig Wein zu trinken oder ihn ganz zu meiden.

Die körperliche und geistige Stimmungen die der Wein wirkt, dauern nicht länger, als der Wein im Magen ist, und ehe er in die Blutmasse eindringt, denn der Reiz, den er den Magennerven z. E. giebt, pflanzt sich auf das Gehirn fort. Hieraus ist erklärbar warum bei nüchternem Magen der Wein eher berauscht, als wenn man etwas gegessen hat. Daß er auf und durch den Magen wirke, beweißt ein Brechmittel, das gleich genommen einen Trunknen nüchtern machen kann. Wenn sein Geistiges aber dem Blute beigemischt ist, und Wallungen erfolgen, so wird der Körper schwach und abgespannt; er ist also nur als Reiz-

mittel, ein indirectes Stärkungsmittel; sein Uebermaß schwächt, und daher sterben auch alle starke Weintrinker an Entkräftung.

Der Rausch hat alle Eigenschaften eines anfangenden Schlagflusses oder einer Lähmung. Die Zunge eines Betrunkenen ist gelähmt, seine Sprache ist ohne Zusammenhang, sein Gedächtniß ist verloren, sein Geist ist schwach und ohne Bewußtseyn. Bei noch stärkeren Rausche ist kein Unterschied mehr von wahrem Schlagflusse, alle Theile sind gelähmt, nur das Herzschlagen und Athemholen sind noch thätig. Wie leicht ist es jetzt möglich, daß eines von den kleinen auf das Gehirn drückenden und überspannten Blutgefäßen zerreiße und den Tod augenblicklich herbeiführe. Noch leichter kann durch Zerreissung eines Lungengefäßes Blutspeien entstehen. Je öfterer ein solcher Zustand zurückkehrt, desto unausbleiblicher ist die immer zunehmende Schwachheit des Körpers und des Geistes.

Beim Trinken kommt es auf die jedesmalige Disposition des Körpers und des Magens insbesondere an. Leichter wird man berauscht an einem kalten Orte, wo

die Ausdünstung verhindert wird, und das Blut von den äußern Theilen nach innen dringt. Das nämliche geschiehet bei leerem Magen, wird aber in etwas verhindert, wenn man dazwischen ißt, besonders fette Sachen. Bei reizbaren, empfindlichen, in Leidenschaft oder sonst in starke Bewegung gesezten Personen, erfolgt der Taumel früher und schneller, wie bei pflegmatischen Menschen, und geruhigem Verhalten.

Sehr oft ist die Beschaffenheit des Magens die Ursache der gefährlichen Trunkenheit. Säure und Spiritus im Magen, verursacht wenn Wein dazu kommt abscheuliche Uebel. Im ersten Fall thut ein wenig Sal absinthii im zweiten ein guter Löffel voll Provenceröl oder eine Tasse Thee gute Dienste.

Einen stark Berauschten muß man in ein warmes Zimmer bringen, ins Bette mit dem Kopf hoch und den Füßen niedrig legen, damit das Blut vom Kopfe und den innern Theilen ab und nach der Oberfläche hingeleitet werde. Um dieses zu erleichtern muß alle Kleidung aufgelößt, dem Kranken viel Thee beigebracht und dadurch das Harnlassen befördert werden,

auch ist es sehr gut ein gelindes Brechen zu erregen. Nach dem überstandenen Rausche ist der ganze Körper matt, zitternd und der Magen gewöhnlich verdorben. Nach der Spannung sind die Gefäße desto schwächer und kraftloser, welches sich allmälich wieder verliert. Auch bleibt eine Säure im Magen zurück, die durch Säure tilgende und abführende Mittel gehoben wird. Herings- und Sardellensallat mit gutem Weinessig ohne Oel, ist ein bekanntes gutes Hausmittel in solchen Fällen. Hierauf kann man stärkende und beruhigende Mittel folgen lassen, z. E. eine oder ein paar Tassen rothen Wein, gewürzhaftes Warmbier, starken Kaffe u. dgl.

Ueberhaupt sollte man den Wein nur als Arzney gebrauchen. Man sollte ihn, wenn er ein Freund des Lebens werden soll, nicht täglich und nie im Uebermaß trinken. Täglich Wein trinken ist eben so wenig zuträglich, als täglich Arznei nehmen.

Der Wein ist schädlich wenn er aus dritten Becher getrunken wird. Der erste Becher ist der Gesundheitsbecher, der zweite der Fröhlichkeitsbecher, und der dritte der

Taumelbecher. Den ersten kann man öfters den zweiten zuweilen, den dritten darf man nie trinken.

Man muß den Wein als Würze des Lebens betrachten und benutzen, man muß ihn nur auf die Tage der Freude und Erholung auf die Belebung eines freundschaftlichen Zirkels versparen.

So ist der Freudenbecher nicht zu verachten, wenn man z. B. lange stille gesessen hat, und die Säfte stocken; er giebt alsdann den erschlafften festen Theil ihre Spannkraft wieder, und bringt Thätigkeit und neues Leben zurück.

Der Gewohnheitssäufer ist an jedem Morgen ein betrübtes Geschöpf. Außer der gewöhnlichen Unpäßlichkeit, welche bald in Verschleimung, Säure, Uebelkeit, Erbrechen, Kopfweh besteht, ist er mürrisch, niedergeschlagen, träg, still und zu nichts tüchtig. Er befindet sich ohne Wein nie wohl. Seine Munterkeit und Gesprächigkeit erwacht erst am Tische wieder, wenn seine Körper- und Geistesverrichtungen bereits durch ein hinrei-

chendes Maß Wein in Thätigkeit gesetzt worden.

Dienlich ist ein Glas Wein nach dem Genusse von schwächenden warmen Getränken, nach Thee, Suppe, bei blähenden Speisen, Kohl; Spinat, Wurzeln u. dgl. auch bei fetten Speisen, denn er löst das Fett auf und macht es flüßig.

Das viele Weintrinken bei der Mahlzeit ist leider ein allgemeiner Mißbrauch. Die Meinung, daß dadurch die Verdauung befördert werde ist sehr irrig. Es werden vielmehr durch häufiges Trinken bei Tische die Verdauungssäfte zu sehr verdünnt, und zu kraftlos. Am besten ist es während der Mahlzeit wenig oder nichts zu trinken.

Wasser verdaut im Allgemeinen besser wie Wein.

Vormittags Wein zu trinken ist im Allgemeinen nicht dienlich.

Das Weintrinken ist überhaupt niemand schädlicher als Kindern und jungen Leuten. Er verzehrt bei Kindern durch

seinen flüchtigen und scharfen Spiritus die Säfte, er beschleunigt den Lebensprozeß; er trocknet aus und hindert dadurch den Wachsthum. Die Kinder haben ein sehr weiches Gehirn und sind vollblütig; wie gefährlich ist daher ein solches die nervenreizende erhitzende Getränk. Was für Geistesarme Wesen machen wir nicht dadurch aus unsern Kindern! Auch hat man bemerkt, daß Kinder welche Wein trinken, gemeiniglich den Würmern unterworfen sind.

Dem schönen Geschlechte ist das Weintrinken im Allgemeinen schädlich. Sie werden nicht allein geschwinder berauscht und bleiben länger trunken, sondern sie haben auch einen weit schwächlichern und empfindlichern Körper als die Mannspersonen. Sie bekommen vom vielen Weintrinken und überhaupt von allen geistigen Getränken, unordentliche Ausleerungen des monatlichen Bluts, entweder zu starke Ergießungen oder gänzliche Unterdrückung desselben, histerische Zufälle und Koliken, Krämpfe und Verhärtungen der Mutter, Blutspeien, Geschwüre in der Lunge, Bleichsucht, Unfruchtbarkeit, Abortus u. s. w.

Während der Schwangerschaft ist das reichliche Weintrinken noch schädlicher, die Kinder haben keinen Wachsthum, werden frühzeitig alt und leben nicht lange.

Allen schwächlichen viel sitzenden Personen ist das tägliche und reichliche Weintrinken außerordentlich schädlich. Es ist die Ursache der so gewöhnlichen Nervenkrankheiten bei den Gelehrten. Diese müßen vor andern den Wein blos als Medizin gebrauchen. Anstatt daß er bei denselben die Verdauung befördert, verhindert er dieselbe.

Je jünger man ist, desto weniger, je älter desto mehr Wein trinkt man. Dies ist eine allgemeine Regel.

Dienlich ist ein Glas Wein, pflegmatischen, zu Blähungen geneigten Personen, und überhaupt denen die über 40 Jahr sind. Weniger schädlich ist er feuchten schwammigen Körpern, sie werden von seinen austrocknenden Wirkungen weniger angegriffen, er trocknet vielmehr ihr wassersüchtiges Blut aus, zertheilt die Stockung, und setzt die schläfrigen Säfte in Bewegung.

Durchaus schädlich ist hingegen der Wein allen denen, die viel Säure, schwarze Galle haben, die zu Krämpfen Verstopfungen, Aufstoßen, Sodbrennen geneigt sind, die eine trockne Konstitution und ein hitziges Temperament haben.

Kein Vollblütiger soll Wein trinken, keiner, der zu endzündlichen Krankheiten, zu Kopfschmerzen, Herzklopfen, Blutspeien und Schlagflüssen geneigt ist; oder der einen schwachen Theil hat, zu dem der Strom der Säfte am stärksten hingeht, wenn sie in Bewegung sind.

Im Herbste und Frühjahr, bei Nebel, Regen und Nässe, in feuchten Klimaten dient ein Glas Wein zur Beförderung der Transspiration. Der Wein widersteht der Fäulniß, und ist daher dienlich bei häufigem Fleischgenuß, besonders wenn es einen starken Hang zur Alcaleszenz hat.

Wer Wein trinken will, muß ihn also mäßig trinken, und der Wein muß dabei gut seyn.

Ein gesunder Wein muß unverfälscht, klar, gut gegohren, mäßig alt, und angenehm von Geschmack seyn, er muß das Blut

nicht erhitzen, leicht durchgehen, einen leichten muntern Rausch bewirken, und am andern Morgen kein Kopfweh, keine Trägheit, keine Schwere der Glieder nachlassen, wenn man gleich zuviel davon getrunken hat.

Ein guter Wein muß sich durch eine Dreieinigkeit von guten Eigenschaften auszeichnen, welche die Alten durch COS anzeigten, nämlich Colore, Odore, Sapore, d. h. durch Farbe, Geruch und Geschmack. Andere verlangen eine Fünfeinigkeit, und drücken dieselbe durch Costa aus, sie wollen nämlich, daß der gute Wein sich auch Tactu et Auditu auszeichne, d. h. daß er beim Einschencken noch milde daher rausche *).

Die gewöhnlichen jungen Tischweine sind der Verdauung mehr schädlich als nützlich.

*) Ein heiliges Concilium oecumenicum setzt diese Eigenschaften auf folgende Art auseinander:

Si bona Vina cupis quinque claudantur inillis:
Fortia, Formosa, Fragantia, Frigida, Fresca.

Gute Weine sollen aus dem fünfachen ff. seyn, sie sollen Stärke, Klarheit, Wohlgeruch, Frischheit und Munterkeit besitzen.

Die süßen Weine, der ungarische, spanische, italienische, griechische, Madera, Kapwein, wenn sie echt sind, und durch keinen Zusatz ihre Süßigkeit erhalten und gehörig gegohren haben, so sind sie schwächlichen Personen eine wahre Arznei, eben deshalb aber nie zum täglichen Gebrauche dienlich. Sie besitzen viel schleimigen Soff, welcher verhindert, daß sie nicht leicht durch die Absonderungsorgane abgehen. Sie sind so daher nährend, erhitzend, mehr zur Stärkung des Magens und zur Erhöhung der Spannkraft der Nerven, als zur Beförderung der Absonderung anzuwenden. Gekünstelte ungegohrne süße Weine hingegen sind durchaus verwerflich.

Die feinen säuerlichen Weine, der alte Rheinwein, der Moseler Wein, die Neckar, Franken und Oestreichsche Weine wirken auf den Urin.

Die sauern und herben Weine, nämlich alle jungen Weine, die meisten Franken, Thüringischen, Sächsischen, Schlesischen, Märkischen Weine, verursachen Kopfschmerzen und Magenbeschwerden, und haben keinen angenehmen Geschmack.

Der Champagner stärkt den Magen, ist geistreich, und hinterläßt etwas Säure. Der Burgunder ist nicht so leicht berauschend, wie voriger, aber hitziger und zusammenziehend; der Medoc ist ein leichter guter Tischwein; der Pontac ist hitziger und berauschender. Der Frontignak ist angenehm, erquickend, nach Moschus riechend.

Unter den gemeinen Weinen sind die rothen Weine die reichsten an Weingeist. Solche Weine haben im allgemeinen etwas Zusammenziehendes, wodurch sie die Fasern verdichten und stärken, dem Blut mehr Konsistenz geben, und zur Hemmung übermäßiger Absonderungen sich dienlich erweisen; sie sind daher nahrhafter wie die weißen Weine.

Die geringen deutschen Weine wirken vorzüglich auf die Urinwege; die stärkern hingegen mehr auf die Ausdünstung, sie erlangen dadurch eine größere Kraft, wenn ein geschwächter Magen und ein erschlaftes Nervensystem wieder gestärkt werden sollen.

Bei den jungen Weinen, die trübe, fäculent und herbsauer von Geschmack sind

haben sich die groben, erdigen und salzigen Theile *), die sich unter dem Namen des Weinsteins auf den Faßböden ansetzen, noch nicht hinreichend ausgesondert, und die geistigen öhligten und wässerigten Theile sind noch nicht innig genug verbunden. Sie erregen leicht Blähungen und Koliken, Säure im Magen, Gicht, Kröpfe und Stein.

Eben dies gilt von den unreifen Landweinen, die nie völlig, auch nicht durch die vollkommenste Gährung, von ihrer groben Unreinigkeit befreiet werden.

Ein hitziger geistreicher Wein taugt nicht zum Tischwein, er zieht die Pflanzenschleime und Thiergallerte zusammen, verhärtet das Fleisch und treibet die Bewegung

*) Nach chemischen Untersuchungen enthält eigentlich das aus dem Traubensafte bereitete geistige Getränk folgende Bestandtheile: 1) einen wäßrigen Theil, 2) eine vegetabilische Säure (Zucker und Weinsteinsäure), 3) Schleimig, öhligte Theile (Zuckersaft) 4) Erdhafte Theile (Weinstein) und 5) ein brennbares geistiges Wesen (Alkohol). Durch die Mischung und das Verhältniß dieser Bestandtheile gegen einander entstehen die mancherlei Weinsorten.

der Säfte, die nach dem Magen gehen sollen, nach der Oberfläche.

Zu Tischweinen sind die Moseler, mäßig alte Rhein und Franzweine, und vorzüglich die guten Medocweine zu empfehlen, die keine Hitze machen, keine hervorstechende Säure haben, und auf den Magen eine gelinde zusammenziehende und stärkende Kraft äußern. Einen einmal gewählten gesunden Wein wechsle man nicht, weil die Nerven immer zum Reiz des neuen Weins wieder gewöhnt werden müssen, und man beim öftern Wechsel Gefahr läuft, verfälschte, geschmierte, saure Weine zutrinken, die der Verdauung widerstehen.

Im Frühjahr und Herbst bei naskalter und neblichter Luft, bösen Dünsten und ansteckenden Krankhei en, dient ein mäßig Glas reinen geistigen Champagners, Burgunders, Ungarischen Weins oder Palmsekts zur Beförderung der Ausdünstung.

Wein und alle geistige Getränke muß man in der Wärme trinken. Der Spiritus dehnt das Blut aus, und die Kälte treibet es nach dem Kopfe; man ist in Gefahr Schlagflüsse zu bekommen, wenn man in der Kälte, ohne

Bewegung bei leerem Magen viel Wein trinkt. Zorn beim Glase Wein wirkt wie Gift.

Der Rheinwein ist, ein köstlicher gesunder Wein, der die Ausdünstung und den Urin treibet, die Krämpfe hebet und der Fäulniß widersteht. Er ist ein vortreffliches Präservativ bei ansteckenden Krankheiten, bei faulenden Fiebern eine der kräftigsten Arzneien, und bei vielen chronischen Krankheiten oft das einzige Heilmittel. Der Verdacht, daß er Gicht und Podagra verursache, gilt nur vom jungen Rheinwein, der noch einen starken Gehalt von Weinstein hat, und ungesund ist *).

*) Die Rheinweine pflegt man auf folgende Art zu probiren. Man nimmt ungelöschten Kalk, gießt frisches Wasser darauf, rührt es um, und läßt es 24 Stunden stehen, hernach nimmt man von diesem Kalkwasser eine halbe Bouteille, läßt es in einem neuen Topfe aufkochen; wenn es erkaltet ist, klärt man es durch Löschpapier, thut das Durchgeseihete in ein Glas und verwahrt es zum Gebrauch. Wenn man unter ein halbes Glas voll Wein etwas von diesem Kalkwasser gießt, und der Wein seine Farbe verdunkelt, so ist er verfälscht, behält er aber seine vorige Farbe, so ist er ächt.

Der Mosler hat wenig Geist und eine leichte angenehme Säure. Er macht wenig Hitze, geht leicht durch und ist im Sommer ein guter Tischwein.

Ein mäßig alter Franzwein erwärmt und stärket, bekommt der Brust und den Nerven gut. Doch macht er Hitze, wenn man zu viel davon trinkt.

Die rothen Franzweine ziehen zusammen, stärken und geben den losen und schwammigten Fasern ihren Ton wieder, besonders angemessen sind sie für wässerige, schleimige und bleichsüchtige Personen, und in Ländern wo der Magen vom Thee makrirt ist. Die rothen Franzweine so[l]len bey säugenden Personen die Milch vermehren, hingegen die weißen sie weg zehren.

Dies ist der diätetische Gebrauch des Weins, aber auch sein medicinischer Nutzen ist von der größten Wichtigkeit.

Der Wein ist ein sehr schäzbares Mittel in allen Krankheiten, wo eine Schwäche, Ermattung, Mangel eines Reizes sichtbar ist, hauptsächlich in den sogenannten Nerven-

fiebern aller Art; bei ungleichmäßigem Umlaufe des Bluts; in krampfhaften Zufällen. Nur keine saure jungen Weine müssen genommen werden; in fauligten Krankheiten ist alter Wein eines der besten fäulnißwidrigen Mittel, vorzüglich der alte Rheinwein; in bösartigen Pocken, bei dem unregelmäßigen Ausbruch derselben aus Schwäche, so auch wenn sie sich nicht heben wollen; in der bösartigen Bräune; in Auszehrungskrankheiten ist ein Glas Wein oft ein sehr heilsames Mittel, man muß aber die öligen, nährenden Weinarten wählen, und ihn nicht während oder gleich nach der Malzeit, sondern in den Zwischenzeiten trinken lassen; für Genesende ist endlich der Wein ein Hauptmittel.

Ueberhaupt giebt es nur wenige Fälle, wo der Gebrauch des Weins in Krankheiten nachtheilig werden kann. Unter diesen gehören vornämlich die Entzündungsfieber, wo reizende Mittel schädlich sind, in wahre gastrige Fieber. Fieber im Allgemeinen ist kein den Wein verbietendes Zeichen. Und wie sollte auch dies, da unsere wirksamsten Mittel fast alle reizerregend sind!

Man muß mehr essen wie trinken, ist eine wahre und allgemeine diatetische Vorschrift; aber dieses Mehr muß nicht in Wein, sondern in Wasser bestehen. Der Wein verhärtet alle Speisen, aber das Wasser schickt sich zu allem.

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Bey

Oehmigke dem Jüngern,

Buchhändler in Berlin,

sind folgende neue sehr nützliche Bücher und schöne Kupferwerke zu haben.

Neuester Spielalmanach für das Jahr 1800; oder gründliche Anweisung zur leichten Erlernung aller Karten- Kegel- und Ballspiele. Mit Kupf. 8. Berl. 1800, gebunden 1 Rthlr. 8 Gr.

Taschenbuch für Weinkäufer, Weintrinker und Weinhändler, für das Jahr 1800. Mit einem Kupfer. Berl. gebunden 16 Gr.

— — — für Freunde des Witzes und der Laune, zum Nutzen und Vergnügen für freundschaftliche Zirkel. Mit Kupf. Erster Jahrgang 1800. 12. Berl. gebunden 20 Gr.

Halle die deutschen Giftpflanzen zur Verhütung trauriger Vorfälle in den Haushaltungen 2 Bände mit 24 illuminirten Kupfertafeln 3 Rthlr.

Die Kunst mit Männern glücklich zu seyn; nach Göthe, Lafontaine, Rousseau und Wieland. Ein Almanach für das Jahr 1800. Mit Kupf. gebunden 1 Rthlr. 12 Gr.

Schulze kleines Magazin von Reisen zur angenehmen und belehrenden Unterhaltung der Jugend nach dem neuesten deutschen und ausländischen Originalwerken bearbeitet. Erstes Bändchen, (Stedmanns Nachrichten von Surinam) mit 5 illuminirte Kupfertafeln, gr. 8. Berl. 1800. 1 Rthlr. geb. 1 Rthlr. 4 Gr.

Desselben Werks 2tes Bändchen, (La Peyrouse Reisen um die Welt) mit 5 illuminirten Kupfern, 1 Rthlr. 8 Gr. gebunden 1 Rthlr. 4 Gr.

Deutschlands Goldgrube, oder durch welche inländischen Erzeugnisse kann der fremde Zucker, Kaffe und Thee auf das wohlfeilste ersetzt werden, ein aus den Akten gearbeitetes gründliches Werk, mit Kupf. gr. 8. 16 Gr.

Die gelben Erzählungen oder das Buch der Kindheit nach Freville. Zweyte mit sechs neuen bunten Kupfertafeln von Busler vermehrte Auflage. 8. Berl. 1800. Preis 22 Gr. gebunden 1 Rthlr.

Gellerts Fabeln und Erzählungen, 2 Theile. 8. Berl. 1800. 6 Gr.

Dieselben mit 12 Kupfern von Busler 12 Gr.

Gallerie der Welt in einer bildlichen und beschreibenden Darstellung von merkwürdigen Ländern, Völkerschaften, Thieren, Natur und Kunsterzeugnissen &c. 6 Hefte. gr. 4. mit 24 groß Quarto Kupfertafeln Berl 1800. Auf Schreibp mit schwarz Kupf. jeder Heft 1 Rthlr. 4 Gr. Auf Schreibp. mit bunten Kupfern, jeder Heft 1 Rthlr. 22 Gr. Auf englischen Papier mit geglätteten Kupfern, jeder Heft 2 Rthlr. 8 Gr.

Der Naturfreund; oder Darstellung aus der gemahlten Welt. Ein nützliches und angenehmes Lesebuch für wißbegierige Kinder. Neue vermehrte Auflage mit 9 Kupfertafeln. gr. 8. Berl. 1800. gebunden 1 Rthlr. 8 Gr.

Neue Bildergallerie für junge Söhne und Töchter, zur angenehmen und nützlichen Selbstbeschäftigung, aus dem Reiche der Natur, Kunst, Sitten und des gemeinen Lebens. 7 Bde. mit 158 Kupfertafeln gr. 8. Berl. 1800. 15 Rthlr. 8 Gr.

Dasselbe Buch, mit illuminirten Kupf. gr. 8. 7 Bände 26 Rthlr. 12 Gr.

Dasselbe Buch auf engl. Papier mit gemahlten Kupf. 33 Rthlr. 6 Gr.

Das Bildniß Sr. Majestät Friedrich Wilhelm des III. Königs von Preußen, von Löwe gezeichnet, und von Meyer gestochen, vier Zoll hoch und drey Zoll breit. Neue wohlfeile Ausgabe 12 Gr. bunt gedruckt 1 Thl.

Neuer Schauplatz der Natur und Kunst. Eine Reihe der vorzüglichsten Gemählde von merkwürdigen Völkerschaften, Thieren, Pflanzen und Ansichten schöner Gegenden, für die Belehrung und Unterhaltung der Jugend. 3 Bände mit schwarzen Kupfern. gr. 8. Berlin 1800. 7 Rthlr.

Dasselbe Buch mit illuminirten Kupfern. gr. 8. 1800. 11 Rthlr. 18 Gr.

Hayne Termini botanici iconibus illustrati; oder botanische Kunstsprache durch Abbildungen erläutert; mit einer Vorrede von Wildenow. 2 Hefte Fol. Berlin 1800. 3 Rthlr.

Neues berlinsches Titular- und Adreßbuch, oder vollständige Nachricht von den Titeln und Aufschriften bey Vorstellung an sämmtliche Dikasterien und Kollegien, an einzelne hohe Personen, an Militär- und Civilbeamten: ingleichen bei Anschreiben der Kollegien an einander in den Preußischen Staaten, von einem Kanzleyvorsteher. Zweite gänzlich umgearbeitete und stark vermehrte Auflage. gr. 8. Berl. 1800. 22 Gr.

Den Romanenfreund, eine Sammlung interessanter Ritter- und Geistergeschichten ꝛc. 4 Bde. mit Kupf. 8. Berlin, 1800. 3 Rthlr. 16 Gr.

Das Bildniß Ihro Majestät der Königinn Louise von Preußen, nach Hrn. Schadow, von Oeling gemahlt, und von Jügel gestochen, en Medaillon, vier Zoll hoch und drei Zoll breit. Neue wohlfeile Ausgabe 12 Gr. bunt gedruckt 1 Rthlr.

Fischers Rechenbuch fürs gemeine Leben, 2 Bände 8. 1799. 2 Rthlr.

Die Kunst mit Weibern glücklich zu seyn; nach Göthe, Lafontaine, Rousseau und Wieland. Ein Almanach für das Jahr 1800. Mit Kupfern von Bolt 8. Berlin, 1800, gebunden 1 Rthlr. 12 Gr.

In einem so schönen und wahren und so lichten Gesichtspunkte sind vielleicht noch nie die Elemente eines glücklichen Ehestandes aus den Geschlechtsnaturen des Mannes und Weibes entwickelt worden, als es dem Verfasser dieses Taschenbuchs gelungen ist. Auf wenig Bogen, in gedankenreicher Fülle und in einem anziehenden Vortrage ist hier alles zusammengefaßt, was der

Jüngling und Mann wissen und beobachten soll, um sich durch Liebe und Ehe zu beseeligen. Durch eine treffende Zeichnung der Männlichkeit und Weiblichkeit, bahnt sich der Verfasser den Weg, und zeigt zuförderst, wie sich die stärkern Saiten der männlichen Seele zu einem harmonischen Einklang mit den sanftern Melodien der weiblichen Empfindung stimmen. Der Mann, der dem Ideale seiner Vollkommenheit entgegen strebt, erscheint hier in einer dreyfachen Rücksicht, als Mann, der von der Welt geachtet werden, der in den Augen des schönen Geschlechts gefallen, interessiren, und von der Geliebten wieder geliebt werden will. Der feine gebildete, urbane, interessante und männlich liebende Mann, wird in lebendigen Karakterschilderungen anschaulich gemacht; er studiert die Kunst zu lieben in dem weiblichen Herzen, um es auf ewig an sich zu fesseln, er sucht das Geheimniß einander immer neu zu bleiben, ohne unbekannt zu werden, und es gelingt ihm, das Glück der Liebe in die Ehe zu verlängern. Wer es weis, wer es fühlt, was in der Ehe für eine Quelle des Glücks liegt, die sich in tausend Strömen auf das ganze Wohl der Menschheit verbreitet, der wird dem Verfasser, für diese vortreffliche, alle Punkte der ehelichen Glückseeligkeit berührende Darstellung den wärmsten Dank sagen. Dem Künstler, der dieses Werkchen mit meisterhaften Kupfern verschönerte, gebührt das gerechteste Lob, auch der Verleger darf sich schmeicheln, demselben im Papier, Druck und Einband eine äußere Eleganz gegeben zu haben, die bisjetzt noch nicht übertroffen ist.

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der Weinkenner Ein Unterricht über Vaterland, Natur, Handel, Verbesserung und Verfälschung der Weine; ingleichen über den Genuß derselben in Beziehung auf körperliche Beschaffenheit, Lebensart und Alter. Mit einem Kupfer

Berlin 1800

Oecon. 1862 n
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299663-4
VD18 14007819